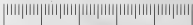


a. B. Rich.



R⁵⁵. 11156

L A

PHARMACOPÉE

DE M^e IACQUES

SYLVIVS, D. MEDECIN

DE PARIS.

DIVISEE EN TROIS LIVRES.

Dont le I. traite de la maniere de bien choisir les Simples.

Le II. De les preparer.

Le III. De faire les compositions.

Traduite en François par M^e. André Caille, D. Medecin.

DERNIERE EDITION.

*Enrichie de Notes en marge tres-profitables, &
d'un Indice general des matieres.*

Reueu, corrigé & augmenté par I. D. B.
Docteur en Medecine.



A PARIS,

Chez la veufue REMY DALLAIN,
Mont & Image S. Hylaïre.

M. D C. XX V.



Calculus 1 23 March 1994

Q

23



A T O V S A M A
T E V R S D E L A
P H A R M A C I E , A N D R E'
C A I L L E , desiré salut
& auancement.



N ce qui concerne cette vie,
il n'y a rien que les hommes
doiuvent tenir plus cher, ny
plus precieux, que la santé:
& toutesfois il n'y a rien
qu'ils abandonnent plus le-

gerement, & avec moins de consideration:
car s'ils sont presséz de quelque maladie, le
premier qui se presentera, se ventant de les
pouuoir guerir, ils ne feront point de diffi-
culté de s'ensier à luy sans se beaucoup en-
querir, qui & quel, de quel sçauoir, & de
quelle prend'homme est celuy qui leur pro-
met telle chose. S'ils veulent faire vn habil-
lement, vne paire de souliers, ou quelque au-
tre chose qui sera encores de moindre impor-
tance, ils seront curieux & diligens de s'en-
querir qui est bon ouurier & bien entendu en

E P I S T R E.

l'estat : mais quand il est question de leur sagesse, ils n'en font pas grande enqueste, tellement qu'ils se fieront bien souuent d'icelle, à un homme auquel ils ne voudroient pas auoir fié une bourse, où il y eust seulement cinq sols dedans. Or cette grande facilité & legereté, est cause que plusieurs se fourrent en l'Estat, & se vantent d'estre Medecins & Apothicaires, ce pendant ils ne sont rien moins. Cela est aussi cause que chacun se voulant faire valoir de sa part, inuente nouvelles sectes, nouvelle methode d'enseigner, & nouvelle façon de faire les compositions, lesquelles il faut apres espronuer aux despens de la vie de tant d'hommes ; de sorte que ceste confusion cause un grand mespris de la Medecine, sans qu'il semble qu'il y ait aucune certitude en arrest en icelle. L'un se dit tenir la Medecine des Grecs, l'autre des Arabes ; l'autre mesprise & les uns & les autres, & se dit suivre la Medecine de Paracelse. Il y en a des autres, qui font un meslange de tout cela, & ne sont que des remedes Pyrotiques & Chimiques, qu'ils appellent, c'est à dire, extraits à force de feu, & comme par extraction de quinte essence : mais quant aux causes, signes & accidens des maladies, ils suivent les Grecs. Or il me semble que ceux cy n'ont pas grand'raison : car desia de long temps il s'est trouué des hommes qui ont promis de faire merueils-

les par ces remedez, & puis ayant bien soufflé, il n'en est sorty que de la fumée. Il ne se trouve point d'Auteur qui en ait escrit, qui soit de nom: & si quelqu'un en a escrit, il a usé de mots si obscurs, qu'il semble que son intention ait esté plustost d'obscurcir la matiere que non pas d'enseigner. Mesme ceux qui se vantent d'y entendre quelque chose ont des mots tous nouveaux, & (comme ie croy) inuentez à plaisir pour faire accroire qu'ils sçauent quelque chose qui est incogneu aux autres. Mais cecy est vn argument suffisant pour faire cognoistre qu'il n'y a pas grand raison en tout cela: car celuy qui a bonne cause, ne doit point craindre qu'elle soit cogneuë de chacun pour en pouuoir iuger. Ils alleguent sur cela, qu'ils ne veulent pas enseigner leurs secrets à chacun. Soit: mais pour le moins, qu'ils monstrent quels miracles ils ont faits avec leurs remedez, qui leur donnent occasion de mespriser les autres. Quand leurs remedez seront approuuez par tant d'experiences, & par tant de gens doctes comme les communs, alors ils les pourront vanter, & preserer à iceux. Je ne nie pas que les remedez tirez par distillation, & autrement, ne puissent auoir de grands effets: mais pour cela ne faut mespriser les autres, & s'il faut user de ceux-cy avec iugement & discretion. Je sçay bien qu'aucuns ont pris occasion de mespriser les re-

medes communs, à cause, disent ils, que les Apothicaires ne les composent pas comme il appartient : & c'est la raison que Paracelse met au commencement de sa grande Chirurgie. Mesmes j'ay ouy quelques uns qui alleguent que les Simples, desquels les remedes communs sont composez, ne sont pas bons ny legitimes pour la plupart : & pourtant que cela leur dōne occasion de les mespriser. Je suis bien marry que la verité soit telle : mais il me semble que la consequence n'est pas bonne pourrant : plustost deuroit on conclure qu'il faut essayer de faire que les Apothicaires fassent mieux leurs compositions, & qu'on reconure de bons & legitimes Simples. Et pourtant plusieurs grands & doctes personnages ont travaillé de nostre tēps en ceste matiere, principalement nostre Autheur, lequel a colligé de plusieurs bons Autheurs les marques, pour cognoistre les bons & legitimes Simples, & les discerner d'avec les faux & sophistiquez. Il a aussi enseigné le moyen & façon de les bien preparer & finalement de les bien mesler, de sorte que nous luy pouuons dōner ce las que c'est luy le premier qui a mis cette partie de Medecine en ordre & methode. Et ne faut pas qu'on estime que ce soient choses de peu d'importance, veu que l'experience m'inspire qu'un medicament diuersement preparé, a aussi diuerses facultez, comme il est enseigné en plusieurs lieux de cet œuvre. Mesme j'ay veu

maistre Pierre Heliot Chirurgiẽ, biẽ versẽ & bien expert, curer de fort grãdes inflãmations, non pas seulement ẽs bras ou iãbes, mais mesme ẽs mammelles des femmes, & ẽs testicules, & en la verge, avec Ægyptiac cuit, iusques à auoir cõsistẽce d'Emplastre, ce qui semble repugner à la vertu de l'Ægyptiac cuit, cõme on a de custume. Il est dõc biẽ besoin que les Apothicaires y prennent garde de pres, puis que la charge leur en est cõmise. Et pourtant sçachãt que plusieurs qui ne sont pas beaucoup versẽz en la lãgue Latine, ne laissent pas pourtant de bien eniẽdre leur estat, & sont fort desireux d'apprendre, ie n'ay pas voulu qu'ils fussẽt frustrẽz du profit de ce labeur, mais le leur ay voulu presenter en leur propre langage, afin qu'ils y puissẽt recenoir profit & cõtentemẽt. Vray est qu'aucuns m'en ont voulu distraire & dissuader, alleguãt qu'il ne trouuẽt pas bõ de rẽdre la Medecine si cõmune, & que cela la fera mespriser : mais le profit que i'espere qui en reuiendra, me seruira de bonne excuse, & d'occasiõ d'y cõtiner avec ce que i'ay l'exẽple de M. Iacques Dalechamps, Vn des plus doctes Medecins, & des plus experts de nostre tẽps, qui a fait Vne Chirurgie Frãçoise. Je prie dõc les Lecteurs de prẽdre ce labeur gracieusement, avec promesse que si ie cognoy qu'il en reuienne profit ie dõneray quelque autre œuvre autant ou plus necessaire que ceste cy. A Dieu.



L'AVTHEVR AV

Lecteur, salut.



O M M E ceste sentence a esté fort commune entre les anciens, à sçavoir, Que chacun doit exercer l'art qu'il sçait, & s'y adonner du tout, aussi pent-on dire aujourdhuy, & à bon droit, Que chacun doit premierement apprendre l'art duquel il pretend se meller. Si ces deux sentences estoient bien observees entre les hommes, on ne verroit point tant de Medecins faits à la haste, qui se disent Medecins avant qu'avoir cogneu une seule partie de la Medecine, ny avoír iaman appris à guerir une seule maladie par quelque precepteur : au lieu que leur devoir seroit (& encores plus le profit des malades) de iaman n'entreprendre la guerison d'aucune maladie, sans l'avoir premierement appris à guerir de leurs precepteurs. O que les malades seroient heureux, si ceux qui pratiquent aujourdhuy la Medecine, avoient premierement esté instituez par leurs Docteurs, à cognoistre les maladies, à les sçavoir

bien guerir & obvier, & à prenoir ce qui en
 peut aduenir, on ne verroit pas tant de Me-
 decins ignorans faire leur coup d'essay, aux
 despens de la vie de tant de personnes: tant de
 Medecins dy ie, qui sont si desireux du gain,
 qu'ils ne regardent point à ce qui est de leur
 deuoir, ny à ce qui peut blesser leur renom-
 mée: & qui plus est, endommager leur ame
 & conscience. Mais incontinent qu'ils ont ap-
 priu quelques preceptes de Medecine par cœur,
 & quelques recepres, les voila Medecins. Ce
 leur sera assez qu'ils sçachent que le Catholi-
 cum purge vniuersellement toutes les hu-
 meurs, sans qu'ils ayent soucy de sçauoir de
 quels simples il est composé, combien il y entre
 de chacun, & quelle faculté ils ont chacun à
 part soy, & quelle quand ils sont meslez en-
 semble. Ils sont aussi bestes és autres compo-
 sitions, & aussi trompeurs. Que pourroit on
 trouuer plus dommageable à vne Republi-
 que, qu'un tel monstre d'homme, qui se vante
 d'estre Medecin? Quel crime trouuera-on plus
 digne de reprehension & chastiment? d'où
 vient que les Loix n'ont point estably de peine
 contre tels bontreaux? d'où vient qu'il n'en
 y a pas ecores vne qui punisse par iustice
 exemplaire ce crime digne de mort? Depuis
 donc qu'une telle licence est permise, que reste-
 il plus, sinon que non seulement les Impri-
 meurs laissent leurs presses, mais toutes autres

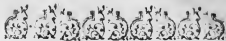
sortes d'hommes laissent leurs mestiers, pour estre sants Medecins? Dieu par sa bonté y vueille remedier, & mettre quelque meilleur ordre, touchant au vif la conscience de tels ignorans, afin qu'estans bonteux de l'indignité de leurs malesices, ils se rangent à leur ordre, & se contiennent en leurs bornes. Mais laissons tels affronteurs & charlatans à part, & venons à la vraye traëtation de la Medecine. Nous voulons donc premierement monstrier, que la cognoissance de ceste partie de Medecine, qui monstre à bien choisir les Simples, à les preparer pour mettre es compositions, & à bien faire les compositions, n'est pas seulement necessaire à l'Apothicaire, mais aussi au Medecin. Car si tu as l'Apothicaire pour suspect, de sorte que tu vueilles estre present lors qu'il choisira les Simples, les preparera ou fera la composition; dequoy servira cela, si tu n'y entens rien? mesmes quel deshonneur te sera ce, si ne cognoissant pas les Simples, tu ne fais autre chose que brâbler les oreilles, comme vn Asne d'Arcadie, à toutes ses demandes? Et mesme bien souvent l'Apothicaire se moquera de toy à son escient, en ta presence, & sera bien, te monstrent des chatons de Condrier pour du poyure long; de la racine du grand Centaureum, au lieu du Rhaponique; la racine de nostre Acorus commun qui vient es marais, au

lieu de celuy d'Inde, qui est le vray & legitime. Telles fautes seroient aucunement supportables. Mais de mettre le Napellus des Arabes (qu'aucuns mettent entre les especes d'Aconit) au lieu de la racine d'Ellebore noir, comme font aujourdhuy la plus-part des Apothicaires, cela n'est aucunement à supporter : mais cela ne vient que par la sante & ignorance, tant des Medecins que des Apothicaires. La sante n'est pas si lourde, & si la tromperie est plus supportable : quant au lieu des deux especes d'Aristolochia, ou Sarasine, à sçavoir la rōde & la longue, on substitue la Clematidis, pource qu'on la peut recouurer plus facilement. Mais de mettre la Scammonée crue au lieu de la cuite & preparée ou bien d'en mettre plus grande quantité, que l'ordonnance du Medecin ne porte, cela ne se doit point souffrir, non plus que de mettre du lait des Titimaies pour de la Scammonée. Si ie voulois deduire au long telles & semblables fautes, qu'on a accoustumé de commettre en la composition des medicaments, inous faudroit estre bien longs. Mais metront le cas, qu'il ne soit point necessaire au Medecin d'estre si exactement instruit en l'estion des Simples, ny en la preparation d'eux, ny en la maniere de les mesler ensemble & faire les compositions, & que cela soit me, en la charge de l'Apothicaire ; si ja vdra-

toutesfois pour cognoistre la faculté de la composition, qu'il sçache toutes ces choses. Car si vn mauvais Simple seulement peut corrompre toute vne composition, comme nous auens amplement monstré en nostre traité de la methode de composer les medicamens faut il faire si peu de cas du choix des Simples ? Pareillement si la maniere & façon de preparer les Simples, peut augmenter, diminuer changer, & du tout aneantir la faculté d'eux, comme il sera discours amplement au second liure, quelle faculté pourras tu attribuer à vne composition si tu es ignorât de ces choses ? D'auantage, tu sçais bien que de mesme matiere on peut former vn onguent, vn cerat, ou vn emplastre, selon la diuersité de la mixtion, parquoy tu ne la dois point mespriser. Sois assuré, & me croy, que celuy qui exerce la Medecine, & ignore ce que dessus, fait bien souvent des choses esloignées de toute raison, & s'expose à risée & moquerie. Je ne m'arreste point à la bestise de ceux, qui ayans fait vne grande legende des Simples, mettront à la fin, fiat Emplastrum, ou quelque autre telle chose, & ce pendant on ne les sçauroit reduire en la forme ordonnée : ce qui rend le Medecin suspect d'ignorance vers l'Apothicaire. Et qui plus est, ie puis dire en auoir vey, qui estoient si bestes & si ignorans de ces choses, qu'estans en la boutique des

Apothicaires non seulement ne cognoissoient pas les Simples, desquels ils usoient iournellement, mais mesmes ne scauoient si les compositions desquelles leurs ordonnances estoient remplies, estoient dures ou molles. Ne vult pas vne Eglise des plus grandes qu'on scauroit dire ny penser, voire és choses les plus necessaires? Le mal est, que plusieurs qui ne se soucient point de remedier à vne telle ignorance, repouteront indigne d'un Medecin, d'aller quelques fois vers l'Apothicaire, demeurer quelque temps en sa boutique, pour se prendre garde és compositions qui se feront, laquelle coustume est obseruée de fort long temps en Languedoc, & à la mienne volonté qu'elle fust introduite & continuée par deçà. Pour le moins les Medecins de nostre temps cognoissent combien de lourdes fautes ils font, à cause de la mauuaise des compositions. Et peut estre que bien souuent par l'autorité de leur presence, ils destourneroient les Apothicaires ignorans & malicieux, de faire leurs mauuaises compositions, si par leur sçauoir ils ne le peuuent faire. Quelque sot calomniateur m'accusera, peut estre, d'auoir traité ces choses plus amplement qu'il n'estoit necessaire. Mais au contraire, ie dis que ceste matiere requerroit vn plus ample discours, par lequel l'ignorance estant bannie, tous les Medecins qui n'en portēt point le nom à faux,

Filles, fussent incitez à s'adonner à l'estude
 de ces choses : de sorte que par cy apres il ne
 fust plus besoin de plainte ou accusation
 Dieu vueille que chacun entende bien l'art
 duquel il se meste, & que les Medecins n'i-
 gnorent rien de ce qui est utile & necessaire
 pour guerir visiblement & seurement les ma-
 ladies. Au reste, il est besoin que le Medecin
 sçache cecy, non pas pour entreprendre ce qui
 est de l'estat de l'Apothicaire (si ce n'est qu'il
 y fust contraint, ne s'en trouvant point) mais
 afin qu'il puisse non seulement luy ayder,
 quand il fera ses compositions, ains aussi
 presider sur luy : de peur aussi qu'ignorant
 ces choses, il ne luy aduenne qu'ordonnant de
 faire vn Emplastre de quelques Simples qu'il
 aura mis par roolle, on n'en puisse farcir non
 moins, de sorte que pensant faire vn pan-
 nier, il ne fasse vne corbeille, comme dit le
 proverbe. A Dieu Lecteur.



DE L'OFFICE ET DEVOIR DE l'Apothicaire.



ENCORE que l'Apothicaire ait plusieurs choses qui luy sont communes avec le Melecine, comme sont, la pruden-

ce naturelle, l'entiere cognoissance des medicamens, la diligence requise en tout ce qui est de son estat, & la prudence & fidelité: toutesfois il y en a beaucoup d'autres qui semblent luy appartenir particulièrement, qui ont esté autresfois du deuoir des Medecins, à sçauoir lors qu'eux mesmes faisoient leurs compositions (ce que Galien en plusieurs lieux de ses escrits tesmoigne auoir fait luy-mesme.) Nous pouuons mettre en ce rang, le choix des medicamens acquis par raison & grande experience: apres la maniere & façon de les bien garder; le

Du deuoir de l' Apothicaire.

temps auquel ils sont en vigueur, & qu'ils sont Hestris & sans force. Pareillement sçauoir comment il faut vser de chacun d'iceux, comme s'il veut estre cuit, pilé ou broyé, ou préparé en quelque autre façon, tout seul, ou bien ensemble avec d'autres. Il faut aussi qu'il soit bon Grammairien, afin qu'il puisse bien entédre, tant les escrits des Anciens, que les ordonnances des Medecins. Que si d'aventure il luy semble que le Medecin ait mis quelque chose en son ordonnance qui soit en trop grande, ou trop petite quantité, ou qui soit mal aisée à prendre, & de mauvais goust, ayant esgard au malade auquel il a affaire, qu'il en aduertisse le Medecin amiablement; est aussi requis que l'Apothicaire soit bien expert en l'art de bien choisir les Simples, les bien preparer, & bien faire les compositiôs: qu'il se contente d'un gain honnesté & moderé: qu'il soit ioyeux, facerieux, & diligent autour des malades: qu'il ne soit point auaricieux, ny paillard, ny adonné au vin, ny querelleux: lesquelles choses luy sont aussi communes avec le Medecin, comme Hippocrates l'a fort bien enseigné au liure qu'il a fait de l'office du Medecin: Que si l'A;

Du deuoir de l' Apothicaire.

pothicaire est doüé de telles graces & dons, tât de l'esprit & du corps, qu'externes, il n'entreprendra iamais rien sans le conseil d'vn docte & bien expert Medecin, quand il faudra baillet quelque medicament, principalement s'il est de grande vertu, non pas mesme de peu de vertu : car il ne sçait pas quelle faculté il peut auoir. Et bien souvent tels remedes, encore qu'ils ne soient pas de grâde force, neantmoins ou à cause de la quantité, ou de la qualité, ou du temps auquel ils sont donnez, sont rendus dommageables, & sont occasion de grandes & longues maladies. Ils empeschent aussi la vraye methode & ordre de guerir, à cause que le corps estant affoibly & extenué par l'vsage de tels remedes, ne peut porter les autres qui luy seroient propres & necessaires. Il se gardera bien aussi de rien faire, ou par amour, ou par haine, ou par crainte, ou par aigër, ou par ignorance, qui luy puisse estre imputé à faute : il ne baillera aussi iamais, ny venins, ny medicamés qui fassent auorter, ny medicamens trop enuieillis, ou sophistiqués & falsifiez, & ne mettra aussi iamais vn pour autre, mais prétra cōseil du medecin bien ex-

Du deuoir de l' Apothicaire.


pert, pour sçauoir quel Simple, ou quelle cōposition il veut qu'on substitue au lieu de celuy ou celle qu'il n'a pas. Il se gardera bien aussi d'augmenter la quātité de quelque medicamēt violent, cōme aucūns font, afin qu'ayāt fait plus grande euacuation, on estime que leurs compositions sont meilleures. Mon desir seroit bien que nos Apoticairez se reglassent à ceste reigle, & les Medecins aussi à la leur : on ne ueroit pas auioird'huy la medecine tant mesprisée, voire mesme blasmée. Je prie affectueusement Dieu, qu'il vueille mettre au cœur, & des Medecins, & des Apoticairez, ceste volonté, qu'ils aimēt mieux estre à la verité bons Medecins & Apoticairez, que seulement reputez & estimez tels. Que s'ils ne tiennent conte d'une telle faueur & grace diuine, que Dieu mette au cœur des Roys & Princes, de faire punition de tels bourreaux, qui exercent vn art auant que l'auoir cogneu; lequel estant bien & fidelement practiqué, est tant vtile & salutaire aux hommes; & au cōtraire tant pernicious, estant practiqué par gens ignorans. Ainsi soit il.



TABLE DES CHAPITRES

contenus en cét
œuvre.

LIVRE PREMIER.

Ch. I.	 Es noms des qualitez tangibles donnez à la substance.	pag. 1
II.	Du chois des Simples, pris de la quantité.	9
III.	Du chois des Simples, pris de la qualité.	12
IV.	Du chois des Simples, pris de la figure.	16
V.	De l'eslection des Simples, prise de la situation & du lieu.	20
VI.	Du chois des Simples, pris du temps.	28
VII.	Temps de cueillir les racines.	36
VIII.	Du chois des racines estrangeres.	43
IX.	Du chois des herbes.	60

T A B L E.

x.	Du choix des fleurs.	64
xi.	Du choix des semences.	71
xii.	De l'eslection des fruïets.	76
xiii.	De l'eslection des bois.	93
xiv.	Du choix des escorces.	97
xv.	Du choix des suc.	100
xvi.	Du choix des liqueurs.	107
xvii.	De l'eslection des Resines.	113
xviii.	Du choix des Gomm.	116
xix.	Du choix des Simples metalliques & terrestres.	124
xx.	Du choix des Simples, pris des parties des animaux.	136
xxi.	Des Simples, auxquels est besoin de se prendre garde de pres, quand on les choisit.	142
xxii.	De la sophistication des Simples, & de ceux qui ont mesmes denominatiōs.	144
xxiii.	Des medicamens substituez ou, <i>qui pro quo.</i>	155

Liure second.

CH. I.	Q UE c'est que preparation, & des diuerſes façons de preparer les medicamens.	168
II.	Des façons de piler les Simples.	177
III.	Façon de piler les racines.	181
IV.	Maniere de piler les herbes.	182
V.	Façon de piler les fleurs.	184
VI.	Pour piler les frui&ts & les ſemences.	187
VII.	Pour piler les ſucs, liqueurs, gommes, & reſines.	192
VIII.	Pour piler les bois & eſcorces.	199
IX.	Façon de piler les Simples metalliques & terreſtres.	200
X.	Pour piler les Simples pris des parties des animaux.	202
XI.	De ceux qui veulent eſtre pilez à part, ou avec autres.	204
XII.	Qui veulent eſtre pilez doucement, ou avec force.	217
XIII.	Qui veulent eſtre pilez longuement, ou briefuement.	221
XIV.	Qui veulent eſtre pilez groſſierement, ou ſubtilement.	228

T A B L E.

xv.	D'aucunes façons de preparation qui servent à piler, ou qui tiennent son lieu.	1, 8
xvi.	La façon de cribler.	245
xvii.	La maniere de dissoudre.	252
xviii.	Façon d'amollir.	262
xix.	Maniere d'endurcir.	263
xx.	Façon de fondre ou liquesier.	264
xxi.	Façon d'eschauffer.	267
xxii.	Maniere de desseicher.	270
xxiii.	Façon d'humecter.	278
xxiv.	Maniere d'infuser.	280
xxv.	Façon de nourrir les medicamens.	291
xxvi.	Façon d'exprimer ou pressurer.	296
xxvii.	Façon de frotter les medicamens.	298
xxviii.	Façon d'extraire ou tirer les sucs.	303
xxix.	Maniere de distiler.	320
xxx.	Maniere de cuire les medicamens.	323
xxxi.	L'usage & façon d'escumer.	349
xxxii.	L'usage & maniere de clarifier.	355
xxxiii.	L'usage & façon de couler.	360
xxxiv.	L'usage & maniere d'aromatizer.	367
xxxv.	L'usage & façon de coulourer les me- dicamens.	370
xxxvi.	L'usage & façon d'incorporer les me- dicamens.	373
xxxvii.	L'usage & façon de former les medi- camens.	375

T A B L E.

xxx8.	L'usage de sceller & marquer les medicamens.	378
xxxix.	L'usage & maniere de les serrer pour garder.	381
xl.	La maniere de bien garder & conserver les medicamens.	388
xli.	L'usage & maniere de confire.	392
xlii.	L'usage & façon de farcir.	396
xliii.	L'usage & façon de faire pourrir les medicamens.	398
xliiv.	L'usage & maniere de les frire & rostir.	401
xliv.	L'usage & maniere de les brusler.	407
xlvi.	L'usage & façon de les amortir ou esteindre.	416
xlvi.	L'usage & maniere de les parfumer.	428.
xlvi.	L'usage & façon de les nettoyer.	430
xlvi.	L'usage & maniere de les laver.	440
l.	Des medicamens qui demandent plusieurs & diverses sortes de preparation tout à la fois.	456

T A B L E.

Livre troisieme.

CH. I.	D E la composition des condits & confitures.	468
II.	La composition des Resinez & Syrops.	484
III.	De la composition des Syrops compo- sez.	508
IV.	La composition des Eclegmes.	529
V.	Des Apozemes & Infusions.	533
VI.	Des Antidotes ou Electuaires.	535
VII.	Des Pilules.	566
VIII.	Des Trochisques.	584
IX.	Des Poudres.	588
X.	Des Huyles.	589
XI.	Des Onguents.	600
XII.	Des Cerats.	611
XIII.	Des Emplastres.	615

Fin de la Table des Chapitres.



L A

MANIERE DE BIEN CHOISIR


LES SIMPLES

MEDICAMENTS.

LIVRE PREMIER.

*Des noms des qualitez tangibles donnez
à la substance.*

CHAPITRE PREMIER.

 L y a quelques mois, que j'a-
uoy promis de mettre en la-
miere trois liures traictans de
la matiere qui touche la vraye manie-
re de bien faire les compositions,
maintenant ie veux satisfaire à ma pro-
messe. J'ay donc diuisé ceste matiere
en trois liures : le premier monstre le
moyen de bien choisir les Simples : le
secôd la maniere de les bien preparer :
le troisieme la façô de bien les mesler
ensemble, pour faire les compositions.
Quant au premier poinct auquel ie
veux traualler, encores que Meipé ait
fort bien enseigné la methode de bien

*Division
de ce
liure.*

A

choisir les medicaments laxatifs, laquelle vn Lecteur bien versé & de bon iugement, pourroit bien adapter aux autres medicaments; toutesfois il m'a semblé bon d'esclaircir vn peu, & amplifier cette methode par lieux communs, qui desia ont esté obseruez par Mesué (apres Dioscoride & Galien) mais traictez plus amplemēt par moy: encores que i'en aye desia touché assez amplement, au commencement de la Methode de cōposer les medicamēts. Tu cognoistras neantmoins, si tu lis ces choses attentiuement, que ce que i'en ay icy traicté, ne sont point redites, ny choses sans profit. Le choix dōc ou election des simples medicaments, comme aussi de plusieurs autres choses, se prend, ou de la substance, ou de la quantité, ou de la qualité, ou de l'action, ou du lieu, ou du temps.

*D'où se
prend le
choix des
simples
medica-
ments.*

Car les vns sont meilleurs estans de substance grosse, les autres de substâce subtile: les vns sont meilleurs quād ils ont la substance espesse & massiue, les autres quand ils sont clers & spōgieux, les vns sont plus exquis estans legers, les autres pesans: les vns quand ils sont fraisles & aisez à rōpre, les autres quād ils sont difficiles & mal-aisez à rompre

& esmier, ou mettre en poudre : on aime mieux les vns quand ils sont gléacs & visqueux, les autres quand ils sont liquides & coulans: les vns sont meilleurs aspres & rudes, les autres polis & lissez : finalement nous estimôs les vns meilleurs quand ils sont mols, & les autres quâd ils sont durs. On a accoustumé de donner ces noms de qualitez tangibles à la substance (laquelle de soy est incomprehensible, & qu'on ne peut nommer par vn nom propre.) à cause que ce sont les premiers qui se presentent à nos sens, & qui premiers eniengnent quelle est la substance; apres toutesfois les saveurs lesquelles on peut aussi nombrer entre les qualitez tangibles, veu que le goust est vne espece de touchement, comme disent Aristote & Galien. Mais pour declarer ceste mixtion des elements plus à plein, sert de beaucoup la purité, ou l'impurité, la ressemblance & similitude, que la chose de quoy il est question, peut auoir à la substance d'un foye, à du fer, ou à quelqu'autre telle chose, qui nous est bien cogneuë. Pareillement si on pouoit considerer & cognoistre la faute, l'abondance, & la mediocrité de la triple substance, qui est en chacune chose.

Pour
quoy la
substan-
ce a ces
noms de
qualitez
tangibles

Mais pour ſçauoir que ſignifient les noms de ces qualitez ſagibles entre les Medecins, encorés que nous en ayons amplement diſcouru en noſtre liure de la Methode de compoſer les medica- mens, toutesfois nous ne laiſſerons pas d'en toucher icy, comme en paſſant.

Ils appellent donc gros, ce qui difficilement ſe peut mettre en petites parties, & au contraire, tenue, delié, ou ſubtil, ſe qui ſe met aiſément en petites & ſubtiles parties: côme entre les choſes ſeiches, ce qui ſe peut facilement reduire en poudre, & entre les choſes liquides, ce qui ſ'eſpard facilement, & qui ſ'imbibe ſoudainemēt en quelque choſe, & ſ'eſuanouyt de ſoy meſme, comme l'eau de vie, l'huile de tormentine, & l'huile meſme, ſi on en veut faire comparaifon auéc l'eau.

Ou appelle proprement maſſif, ce qui a les pores ou petits pertuis, qui ſont en ſa ſubſtāce, fort eſtroits & petits. Et au contraire, ils appellent rare, ce qui a pluſieurs pertuis en ſa ſubſtance, & qui ſont grands & bien apparens. Vray eſt que par metaphore & ſimilitude, on appelle maſſif, ce qui eſt bien vny & ramaffé, comme ſont l'eau & la terre; & rare, ce qui eſt laxé & departy, comme

αχρυσός.
lib. 1. O.
de Simp.
chap. 3
λεπτόμερος.

Maſſif
que c'eſt.
lib. 1. de
ſanité.
tuenda
Rare.

choisir les simples medicaments. 5

sont le feu, & l'air: encores que ces elements soyent vnis & composez de parties de mesme nature; & qu'ils n'ayent point de ces petits trous.

Pesant s'appelle ce qui en petite *Pesant.*
quantité pese beaucoup, soit que nous le pesions à la main, ou à la balance, comme sont les choses qui tiennent de la nature de l'eau, ou de la terre, mesmement quand elles sont massiues. Le- *Leger.*
ger au contraire, est ce qui ne se pese pas beaucoup, encores qu'il soit en grande quantité, soit que nous le pesions à la main, ou à la balance: comme sont les choses qui tiennent de la nature du feu, ou de l'air, mesmement si elles sont rares & spongieuses. Vray est que Hippocrate appelle l'eau qui est *Hippo-
crate ex-
pliqué.*
aisée à eschauffer ou refroidir, fort ie-
gere, mais vne telle façon de parler ne se doit entendre proprement, ains abu-
siuement, pour ce qu'une telle eau ne change pas beaucoup les flancs, ny l'estomach, mais passe legerement, à cause de la tenuité de sa substance, qui est aussi cause qu'elle se change bien tost, & se distribuë promptemēt par le corps.

Gluant entre les choses solides, est ce *Gluant
entre les
choses
solides.*
qui est fort mal aisé à rompre, & cause
de l'abondance de l'humeur, qui lie &

assemble les parties terrestres, & qui se plie aisément, comme nous voyons en la geneste, au faule, és cuirs, és tendons & ligaments: lesquels estans pilez s'élargissent, & au contraire, fraisle est ce qui s'esmie aisément & se met en poudre, voire mesme si on le frotte avec les doigts seulement, comme sont l'Amidon, la Ceruse, le Camphre.

Mais és choses humides, on appelle gluant, ce qui est mal aisé à dissoudre, & qui se prend aux autres choses, ou bien ce qui estant tiré avec le doigt ou avec quelque autre chose, file bié loin sans se rompre, comme sont l'huile, le miel, les graisses, & la flegme.

Deterfif. Quant au deterfif, tant s'en faut qu'il se prenne aux autres choses, qu'au contraire il deterge & mondifie ce qui seroit desia pris. Et en vn autre lieu de la Methode, Galien oppose à ce qui est gluant, ce qui est coulant & liquide, ie dis és choses liquides.

Apre. Ils appellent aspre, non seulement ce qui est rude & inegal quand on le manie, mais aussi ce qui seiche inegalement la bouche, quand on le gousté, qui reserre, & laisse vn humeur terrestre: comme sont les choses rudes & brusques. Au contraire ils appellent

*Fraisle.**Gluant
es choses
humides.**Liv. II.
de la
Methode.**Apre.**Egale
lubricq,
& lue.*

choisir les simples médicaments. 7

égal, glissant & doux, entre les choses humides, ce qui corrige l'aspreté de la langue, du gosier, & de la canne du poulmon, soit qu'il face cela en remplissant l'inegalité, ou en mondifiant aucunement, & en relaschant, comme font les choses douces & grasses.

On appelle mol, ce qui obeyt à nostre main, en le maniant; & dur ce à quoy nostre main obeyt. Il est plus amplement traité & de l'un & de l'autre, au 2. liure de *sanit tuend.* & au 5. liure des Simples, chap. 4.

Mol & dur.

Ce qui est gros peut estre nommé terreux, pierreux, sablonneux, adstringent, espez & cru.

Gros.

Sous le nom de delié ou subtil, on peut comprendre ce qui est aéré, ignée, cuit, bruslé, amer, acré, transparent.

Delié.

Ce qui est massif, peut estre dit solide, amassé, vny: au contraire ce qui est rare, peut estre dit lasche, spongieux, dissous.

Massif.

Rare.

Sous le mot de pesant, on comprend ce qui est plein, bien tédou, & si tu veux ce qui est massif, ce qui est succulent, en bon point, & bien nourry: au contraire sous le mot de leger, ce qui est vuide, pertuisé, spongieux, ridé, & qui voudra, rare, sans suc, maigre, & fle-

Pesant.

Leger.

fitry, ou fené.

Gluant. Semblablement ce qui est gluât, pourra estre dit gras, gommeux, résineux, mucilagineux, visqueux, & qui en coulant se tient tousiours : au contraire ce

Coulât. qui est coulant, on le peut dire liquide & sans graisse.

Lissé. On dit lissé, ou polx, ou doux à manier, ce qui au dehors n'a point de nœuds, ny de poil, ny d'espines, ou mesme qui au dedans est égal, & en tout & par tout de mesme substance, & semblable. Mais on appelle aspre,

Aspre. ce qui au dehors, a force espines, lesquelles sont ou longues, ou courtes, droites ou courbées en façon d'ameçon, ce qui est velu, ayant laine, mousse, & force poil, ou qui au dedans est inegal à soy mesme, estant de diuerse substance, & qui est grumeleux. On peut dire mol, ce qui est tendre, charnu, plein de suc, spongieux, mucilagineux, gras, humide, visqueux, & qui se plie aisément, comme sont les sermens, & le

Mol. cuit. Au contraire on peut nômer dur,

Dur. ce qui est ferme, de nature d'os, de pierre, ou de bois, ce qui est sans aucun suc, solide, sec, fresse, roide, qui ne se peut plier, mal aisé à rompre, & de nature de diamant.

choisir les simples medicaments.

9

Du choix des Simples pris de la quantité.

CHAP. II.

Quant à la quantité, d'autant que *Multitude, & magni- tude.*
elle est double, à sçavoir le nom-
bre ou la multitude, & la grandeur, on
peut prendre des marques de l'une &
de l'autre, pour choisir les uns, & re-
jetter les autres. Car le nombre singu-
lier de deux ou pluriel, fait que les ra-
cines, tiges, branches, feuilles, fleurs,
fruits, semences, écorces, & autres
parties des plantes, & mesmes les plan-
tes toutes entières, sont ou meilleures
ou pires & moins salutaires. Ce que
Mesué a bien remarqué, en la plante de
la Coloquinthe, & en son fruit, &
Colo- quinthe.
comme il appert aussi au choix de plu-
sieurs autres simples, tant parce que
nous en avons dict en nostre traité
des Simples, qu'en ce 1. liure de la
Jusqu'à où s'est la gran- deur.
Pharmacopée. Mais la grandeur s'est
bien plus au large, non seulement à
cause qu'on y a plus d'esprit en choi-
sissant les Simples, mais aussi pource
que quelquesfois par la grandeur, on
entend la longueur seulement, côme
au dernier aphorisme du 2. liu. quel-
quesfois la largeur seule, ou la pro-
fondeur: d'autresfois on y comprend
la longueur & largeur ensemble, ou la

Contradiction

lōgueur & la profondeur & espaisseur, ou largeur & la profōdeur: & quelquefois tous les trois ensemble, en laquelle le signification, nous le prenons le plus souvent. On y peut adiouster aussi, que en toutes ces especes il ya de la contrariété. & que selon plus ou moins le nombre est infiny, tellement que l'un sera appellé plus long, ou plus court: plus large, ou plus estroit, plus ou moins espz, plus profond, ou plus élevé que l'autre, si on en veut faire comparaison avec celuy qui est mediocre en son espece, & celuy un peu ou beaucoup, plus ou moins. Entre ces choses contraires, comme nous auons ia dit, il y a vne mediocrité ou moyen, qui est indiuisible, & vn autre qui se peut diuiser selon plus ou moins.

Mesure Ce lieu se peut estendre tellement, *à considérer* qu'on y peut comprendre le nom des mesures, qui nous sont cegeuës & familières, cōme d'un doigt, lequel peut estre petit, grand, moyen, de la grandeur du poulce, d'une palme, de dix doigts, d'un pied, d'une coudée, & de beaucoup d'autres semblables. Et de là vient que nous disons, qu'il faut choisir cestui cy, & laisser celuy là, pour ce qu'il est gros & enorme, grand, large, &

estendu, charny, bien nourry, ou petit, deslié, mal nourry, ridé, flestry, car ces <sup>Quali-
tés pri-</sup> môts se prennent aussi pour la quantité: ^{tes pour} Semblablement nous disons qu'il faut ^{quantité} prendre ou laisser celui qui est de la ^{ité.} grandeur du ponce, ou du doigt d'un homme, de la grandeur de la main, d'une palme, de dix doigts, d'un pied, de demy pied, d'une coudée, de deux, de trois, de quatre, ou de cinq coudées; en laquelle façon de parler, la grandeur se prend proprement pour la longueur, bien qu'on la puisse aussi prendre pour la largeur & espaisseur, pourquoy pour plus claire intelligence, nous exprimons ou l'un ou l'autre, disans: Il est de la grosseur ou de la longueur du doigt, du ponce, du petit doigt, de l'index, du coude, d'un baston, de deux ou de trois. Ce que nous auons aussi ac- <sup>Me-
sures
en la
profon-
deur.</sup> coutumé de faire en la profondeur, comprenant sous le mot d'espaisseur, & l'une & l'autre dimension; à sçauoir, la largeur & profondent, disans que ce Simple ou celuy-là, est bon quand il est de l'espaisseur du doigt, du ponce, du coude, d'un baston. On exprime <sup>En la
hauteur</sup> aussi quelquefois la hauteur, comme ^{Solanū.} Dioscor. dit que le Solanum est de la hauteur des bras estendus d'un homme.

Phoenix. me, & l'herbe qu'il appelle *Phoenix*, est de la hauteur de six doigts.

Il en est de mesme aux contraires, à sçauoir en ceux qui sôt cours, estroits, gressés, ou déliez, selon plus ou moins, en quoy aussi il se faut exercer. Car en vn lieu gras & fertile, les plantes & les animaux viennent plus grâds & mieux nourris, & tels quelquesfois sont les meilleurs, quelquefois les pires. Comme Galien reiette la Squille, qui est trop grosse, pour estre venue en vn terroir gras; pareillemēt celle qui est trop mal nourrie & fêstrie: au contraire, il approuue celle qui estât bien nourrie, est de moyenne grosseur.

Squille.

Du choix des Simples, pris de la qualité.

CHAP. III.

*Quelles
qualitez
sont à
consi-
derer.*

LE lieu cōmun, qui consiste és marques & enseignes, par lesquelles nous approuuons ou reiettons ce Simple ou celuy là, prise de la qualité, est bien plus ample. Car nous prenons ou reprouuons vn Simple à cause qu'il est chaud, froid, humide, ou sec au cōmencement, au milieu ou à la fin, du premier, second, troisieme, ou quatrieme degré. Semblablement, pource qu'il est d'vne telle faculté, seconde ou tierce, d'vne telle saueur, d'vne telle odeur, ou

de telle couleur, lesquelles qualitez ensuiuent necessairement les premieres.

Quant à la saveur, ou ils sont sans goust & fades, comme l'eau, ou astringés au goust, ou brusques & aspres, ou aigres, ou doux, ou d'un goust gras, ou salez, & de goust de nitre, ou amers, ou acres (sous lequel mot nous comprenons les corrosifs, & qui brulēt la langue, & ceux qui sont caustiques, ou bruslans, comme aussi sous le mot de doux, nous entendons ceux qui ont le goust du miel, qui sont de bon & soüet goust) ou biē ils ont un goust meslé & composé de plusieurs de ceux cy, comme un goust aigre & doux: ou bien ils ont le goust de quelque chose qui n'est bien cogneuë, le goust de laquelle encore qu'il soit simple & bien remarquable, nous le pouvons toutefois exprimer par quelque mot propre: comme nous disons qu'un Simple est meilleur ou pire, quād il est de saveur d'Alloë, ou de poiure. Mais il faut bien prendre garde, lors qu'on veut essayer les medicaments, en les goustant, qu'on n'en face pas l'essay de plusieurs tout à la fois, mesmement quand ils sont acres, aromatiques, amers, ou salez, de peur que le goust des premiers, qui le-

La saveur.

Essay des medicaments.

medicaments.

ra demeuré en la bouche, ne te trompe en goustant les seconds. Ce que tu pourras aisément euitier, si tu te laues la bouche avec de l'eau pure, ou que tu masches vn peu de papier.

L'odeur. Quant à l'odeur, ou elle est soüefue; *Gal. au* plaisante & bonne; ou mal plaisante, *lin. de la* pyâte & mauuaisse, aspre, austere, aigie; *nature* (car il y a antât de sortes d'odeurs, que *des hom-* de saueurs, lesquelles neârmoins n'ont *mes.* point de propre nom) ou bien on dira qu'il a l'odeur de safran, de bitume, de concombres, ou de quelque autre chose bien cognüe, & l'odeur bien remarquable, laquelle n'a point de propre nom, & ne peut estre comprise en aucune des différences prédites. Et pourtant nous disons, que ce Simple, ou celuy là sont bons & exquis, quand ils sont de l'odeur du vin, ou aromatique: semblablement, que ce Simple peut estre bon, cestuy cy de bonne odeur & plaisante, cestuy cy de grâde senteur; non celuy là, qu'il doit sentir la terre, le bouquin, la poix, la raissine de çin, le bitume, qu'il doit estre de mauuaisse odeur, ou d'odeur aspre, pour estre bon ou mauuais.

Patellemen nous disons qu'un Simple n'a point de couleur remarquable; *La couleur.*

ou qu'il est de couleur blâche, ou passé, ou rousse, ou iaune, ou rouge, ou verte, ou liuide, ou noite, ou bié d'vne couleur moyenne; comme de couleur blanchastre, roussatre, iaunastre: ou tirât sur le blanc, sur le passé, sur le roux, sur le iaune: ou de couleur blâche tirât sur le passé, de passé tirât sur le roux, ou de passé tirant sur le iaune, ou du roux tirant sur le passé, ou de couleur rouge, blanchastre ou tirât sur le blanc, ou de couleur cendrée tirant sur le iaune, & semblables. Mais ceste difference des couleurs se peut mieux discernet & cognoistre en celles qui sont fort diuerses, que non pas en celles qui ont quelque affinité & conuenance de nature. Et quant à nous, suiuant Galien, nous auons tenu le mesme ordre, en mettant les differénces des couleurs que nature mesme a obserué; car comme nous auons mis apres le blanc le passé, aussi est-ce l'ordre de nature, & ainsi des autres. Sous la couleur blanche on comprend ce qui est de couleur de laiët, de couleur de neige, ce qui est resplendissant & reluisant comme albastre. Ce qui est passé, peut aussi estre nommé cendre, de couleur plombine, & de couleur de bouys.

Rapport
des cou-
leurs des
vrais et
autres.

On appelle aussi la couleur rousse, couleur de coing, fauve, reluisante, & couleur de feu.

La couleur iaune, on l'appelle couleur d'or, ou de safran dissout en eau. Le rouge on le nomme de couleur de Rose, de couleur sanguine, de couleur de grenade, de pourpre & de vermillon.

La verde couleur se peut aussi nommer la couleur d'herbe, & entend on l'une par l'autre.

Ce qui est liuide, peut estre nommé violet terny, de couleur enrouillée, & quelques fois de couleur cendrée, ou plombine, ou de bouys: car, comme dit Akaxia, au commentaire qu'il a fait sur le liure de Galien, *de arte parua*, ces mots sont ambigus, & se peuuent prendre diuersement.

La couleur noire peut estre dictée, couleur obscure, tenebreuse, terrestre, de couleur de bitume, & de couleur de fuye.

De l'eslection des Simples, prise de la forme ou figure. CHAP. IV.

EN choisissant les simples, on a esgard à la forme ou figure & s'y arreste on beaucoup: car on choisit, ou reiette les Simples, qui sont de belle forme, ou qui sont bien façonnez, qui

font de figure ronde & comme faités au tour, ou de figure triangulaire, c'est à dire, à trois quarré, ou quadrangulaire, ou qui a plusieurs quarrés: qui sont aigus & pointus, ou qui n'ont point de pointes; qui sont droits, ou tortus: qui ont des lignes à trauers, qui sont solides & mailifs, ou caues, dedans spongieux, & composez de plusieurs pieces aiustées ensemble, comme aussi on dit de plusieurs autres, qu'ils doiuent auoir la forme, effigie, ressemblance, & estre façonnez à la figure & façon d'un œil de bœuf, de la teste d'un taureau, d'une corne de cheure, la queue d'un Scorpion en forme de Puce, de l'animal dict *Ricinus*, & en François, Tiquet, des naseaux d'un Veau, des pieds d'un poisson nommé *Polypus*, & en François, Câcre de mer, des coüillons d'un Chié, ou de quelque autre chose, côme quand nous disons qu'ils doiuent ressembler aux cheveux, à la langue d'un bœuf, à l'oreille d'un Rat, à un Dauphin, à la plume d'un oyseau, auoir peu de nœuds, ou plusieurs estre fort branchus, ressembler au ionc, à une trüse, auoir la racine bulbeuse, composee de plusieurs pieces, de la forme d'un oignon, d'une pome, d'une poire, d'un

coing, d'un gland, ou d'une olive.

Tu trouueras beaucoup de tels ou semblables exemples cy-apres, quand nous traiterons particulièrement du choix des Simples, & du choix pris de la similitude ou ressemblance.

*Conue-
nance ou
differece
en mes-
mes espe-
ces ou
diuerfes.*

Nous auons aussi de coustume d'ap-
prouuer ou reiecter les Simples, pour
la conuenance ou difference qu'ils ont
entr'eux, & en vne mesme espee: cō-
me l'Absynthe Pontic, doit ressembler
à l'Absynthe Xaintongtois: l'Auron:
ne male, doit estre differēt de femelle:
Ou bien on prend la conuenance ou
difference des Simples de quelqu'une
des qualitez susdites, en faisant compa-
raison avec vne autre espee, à sçauoir
ou de la substance; ou de la qualité, ou
de l'action, comme entre les herbes, on
doit prendre l'Absynthe Seripium ou
Marin, qui soit semblable à l'Auōne,
& en son amertume, & en l'agencemēt
des fueilles: ou bien entre les plantes
en general, la Germandree, & le Cha-
mepytis, doiuent ressembler, l'un au
Chesne, l'autte au Pin. Ou bien on
fait la comparaison entre choses de di-
uers genre, comme le bon Aloës doit
ressembler au foye, la fueille de mille
pertuis doit estre pertuisee comme vn

crible, la fucille d'Ortie doit estre dentee au tour en façon de scie : l'un est courbé à la façon d'un arc, ou comme vne ancre; ou recourbé à la forme d'un croissant de lune, ou a plusieurs veines, ou est bossu, ayant le dos élevé, fait à la façon d'un heaume, d'un chapeau, d'un bonnet, d'une lance, de la pointe d'une iaueline, d'un cousteau, d'une cognée, d'un gobelet, d'un panier, d'un plat; d'un petit bouclier, d'un fusil, d'un pieu, d'un clou, d'un pilon, d'un ionc, de petits festus comme du foin, fait en façon de sermens, qui ne se peut plier ayant plusieurs verges, est ac departy par plusieurs lignes : ayant deux ou plusieurs verges, croissant en arbre : ayant des petits chapiteaux en forme de testes, en forme de verroux, de pieds de lit, d'estoilles : le Dictame doit estre couuert d'une bourse ou laine moussuë : les testes du Cardon à cardes sont espineuses, l'un doit auoir la fleur semblable à ceux qui iouent les comedies ouurans la bouche : l'autre doit auoir la racine avec force nœuds, ou avec deux, ou trois, ou plusieurs nœuds, ou la racine recourbée en façon de tröpette, & la tige avec des petites excroissances en façon de bossettes.

Toutes ces choses doiuent estre fort bien remarquées par celuy qui voudra choisir les Simples, ainsi qu'il appartient : car chacun a quelque chose de particulier, de ce que nous auons dit, qui seruira pour le cognoistre & choisir entre les autres. Mais ces choses seront plus clairement enseignées & prouées par exemples, que par paroles.

*De l'eslection des Simples, prise de la situation
& du lieu.* CHAP. V.

Pour le quatriesme point, le choix des Simples se prend de la situation ou du lieu où ils sont creus, non pas seulement en general de la region, cōme, que le Castoreum soit venu de Pōte, le Cumin d'Ethiopie, la Reglisse de Candie : mais aussi en particulier en chacune region, il importe beaucoup en quel lieu un Simple est nay & nourry; en quel lieu chaud, ou froid, ou humide, ou sec, ou temperé, & comme moyen entre ceux-cy : car les plantes chaudes, nourries en lieu chaud, sont beaucoup plus efficaces; & celles qui sont trop humides, sont aucunement corrigées si elles sont nourties en lieu sec. Il y a mesme raison és animaux.

Quand ie parle du lieu, j'entends & la

situation quant au Climat, & la diuersité d'estre exposé aux vêts ou à l'abry. qu'on entend par le mot de
 Et pourtant quand nous parlons d'un lieu chaud, nous y comprenons celui lieu.
 qui est à l'abry, où l'Esté dure longuement, qui est situé entre les Tropiques, ou bien pres d'iceux, qui est fort exposé au Soleil, qui est bien ouuert du costé de Midy, & bien exposé au vent de Midy, & qui a des montaignes qui le regardent du costé de Septentrion : tel qu'estoit le lieu duquel Galien parle, qu'il appelloit *Tabie*. Mais quand nous parlons d'un lieu froid, nous entendons un lieu ombrageux, plein de bois, & d'arbres, auquel y a force hayes & autres buissons, force chesnes, arbres fruitiers, & bois de haute fustaye, qui le gardent du Soleil; où il croist force mousse, pierreux, montueux, & obscur, remply de murailles, arbres, & autres choses. Semblablement un lieu qui est proche de l'un ou d'autre Pole, qui est situé és monts Pyrenées ou és Alpes, du costé qui regarde le Septentrion, és lieux remplis de neige ou de glace, qui sont arrousez d'eaux procedantes des neiges ou glaces fondues, qui sont exposez à la bise & aux vents d'Aquilon, qui sont empeschez du

Soleil à cause des montagnes.

*Lieu hu-
mide qu'on
c'est.*

Nous appellons humide, ce qui viét ou est nourry en l'eau, laquelle peut estre ou douce ou salce, coulante doucement ou rapide, & coulante avec impetuosité, ou comme dormante, ou en estang, ou en lieux aquatiques, qui neantmoins seichét en esté: ou és lacs, soit qu'un tel Simple vienne avec racine, ou qu'il nage par dessus l'eau sans racine: ou qui vient pres des eaux, pres des sources & fontaines, pres des ruisseaux & canals, pres des emboucheures des riuieres, parmy les conduits des eaux qui sont és valles aquatiques, és lieux gras, és prez, és murailles des puits, & és autres murailles humides, parmy les rochers humides & qui distillent l'eau, & parmy les fossez des villes. Parquoy nous disons, qu'une plante nourrie en vne riuere, en la mer, en vn pré, ou en lieu aquatique, est meilleure, ou pire, qu'un autre de mesme espece, nourrie en vn autre lieu, selon la diuersité de la nature des plantes, & de la faculté & vertu que nous désirons en icelles.

que c'est.

Vn lieu sec est vn lieu haut eleué, & montueux, où il y a force cauernes & creux, qui est panchant, plein de ro-

chers, pierreux, difficile à traverſer, plein de tou, de pierre ponce, où il y a force ſable & areine, force argile, force precipices & gros rochers, force petits coſtaux eleuez, qui eſt aſpre, maigre, ſterile, expoſé aux vêts. Et les Simples qui y viennent ſont dictſ venir en lieu ſec, comme auſſi ceux qui viennent és ſentiers, voyes & chemins publics, és vieux chemins & vieilles murailles, és vieilles mazures & ruines de maiſons, & près d'icelles, és murailles des maiſons & des villes, és creneaux des murailles, és mines, ſur les toicts ſoyêt vieux, ou neufs. Vray eſt que pluſieurs de ces lieux peuuent bien ſouuent eſtre humectez, comme ſont les pierres qui ſont és riuages, & les coquilles des poiſſons, ſur leſquelles croiſt la mouſſe marine.

Le lieu qui eſt moyen entre ceux cy, *Lieu* eſt appellé temperé, comme eſt celuy *moyen* qui eſt en region temperée, à la raiſon *quel.* du Printemps, & pour la plus part la campagne, les lieux plains, gras, fertiles, cultiuez, & qui ſont remplis de bleds, comme de froment, orge, legumes, de vignes, & iardins.

On peut auſſi entendre par le lieu, *Le voi-* ou la ſituation, le voiſinage, & proxi-*sinage*

*Et pro-
muet.* mité: car les plantes qui sont venimeu-
 les, & leurs fruiçts aussi sont moins
 nuisibles, si plusieurs plantent tirent la
 mauuaise substance, qui leur est toute-
 fois familiere, d vn mesme lieu, com-
 me aussi quand il y a plusieurs fruiçts
 en vne mesme plante. Parquoy à bon-
 ne & iuste occasion Mesué reiette la
 Thymelea, la Coloquinthe, & la Squil-
 le, qui viennent seules en vn lieu: & au
 contraire approuue celles qui viennent
 plusieurs en vn mesme lieu, & y sont
 nourries, comme aussi il reiette le fruit
 de la Coloquinthe, s'il est venu seul ou
 en bien petit nombre, sur vne plante,
 & approuue celuy qui est venu en
 grand nombre: car la raison est toute
 manifeste, que les bônes plantes estans
 en petit nombre en vn lieu, tirent plus
 de bon suc, & par cōsequent sont plus
 salutaires: ainsi aussi les plantes vene-
 neuses, attirent à elles la mauuaise sub-
 stance du lieu, où elles sont; que si elles
 sont en petit nombre, elles en tirent
 d'auātage que s'il y en auoit plusieurs.
 La situation aussi haute, basse, à dextre,
 à senestre, denant, derriere, apporte
 quelque difference aux medicaments,
 comme nous voyons au Myfi, Chalcit-
 ris, & Sori, lesquels à cause de la diuer-
 se

*Quelles
 plantes
 sont plus
 saintai-
 res, ou
 vene-
 neuses.*

se situation, sont diuers metaux, ayans diuerse substance & diuerse faculté: & le Tarrre, qui est au haut du tonneau, est meilleur que celuy qui est aux costez: la *Cadmia botrytis* est meilleure que point d'autre: & la *Pompholix* meilleure que le *Spodium*: semblablement, quand il y a grande abondance de fruiets en vne mesme plante, pource qu'ils sont trop serrez & abondans, ils ne peuvent estre ny bien nourris, ny bien cuits, ny bien euentez, au contraire, quand il y en a peu, car le peu de portees, mesmes es animaux, fait que le fruiet en est mieux nourry; parquoy ils nous sont aussi plus salutaires, si la nourriture en est bonne: & au contraire plus nuisibles, si la nourriture en est mauuaise, comme Mesué a fort bien enseigné par l'exemple de la *Coloquinthe*. Pareillement, quelquesfois les parties des plantes qui se trainent par terre, sont meilleures, ou pires, que celles qui sont haut eleuees, & quelquesfois au contraire: quelquesfois aussi la racine qui sera toute ronde, ou bien celle qui sera couchee l'une sur l'autre, ou celles qui seront entortillees les vnes parmy les autres, ou qui auront leurs pieces qui se touche-

ront, ou qui seront separees, peu profondes en terre, ou fort profondes, seront meilleures, ou pires que les autres.

L'action à côsiderer au choix des Simples. Au reste, d'autant que la faculté, ou vertu des medicaments, comme aussi des autres choses, ne procede d'ailleurs que du temperament, & que la faculté produit l'action, ou operation, de laquelle s'ensuit l'effect, comme Galien l'enseigne en son liure *Des facultez naturelles*, & pareillement au liure *De l'usage des parties*, l'election qui se peut prendre de la faculté, ou vertu naturelle de chacun, doit estre prise de l'action, comme estât mieux cogneuë. Nous pouuons donc bien dire, que de l'action, laquelle procede des premieres, secondes, tierces, & quatriesmes qualitez, on peut prendre vn argumēt pour choisir, & elire les Simples, qui est de fort grande consequence. Toutefois, pource que nous auôs discouru assez à plein de toutes ces qualitez au commencement du second liure de nostre Methode de composer les medicaments, i'y r'enuoye le Lecteur, sans qu'il me semble necessaire d'en toucher icy derechef quelque chose. Que si tu es desireux de sçauoir toutes ces

différences & marques, ou la pluspart, ou pour le moins beaucoup, Dioscoride t'en donnera assez d'exemples, en la description de chacun Simple, & apres luy Galien, & les autres, qui depuis luy, ont escrit de la maniere des simples medicaments.

Dauantage, tout ainsi comme ce, *Aliment* dequoy nous sommes nourris, nous *à consi-* est propre & familier de toute sa sub- *derer es* stance, semblablement les plantes ont *plantu.* leur aliment propre: de là vient, que toutes choses ne viennent pas en tout terroir, non seulement à cause qu'il est ou trop chaud, ou trop froid, ou trop humide, ou trop sec, ou de quelque autre temperature mal conuenable à la plante ou à l'animal: mais pource que la nourriture propre à l'animal, ou à la plante n'y est pas. Et cecy ne se trouue pas seulement es plantes toutes entieres, mais aussi en leurs parties (ce qu'on peut aussi remarquer es animaux, & en leurs parties, & mesmes es corps que la terre produit, cōme sont pierres, & mineraux) telles que sont les racines, tiges, branches, sommittez, rameaux, reiettons, germes, sarments, prouins, espines, queuez, feuilles, fleurs, fruiets, semences, gouffes, cha-

piteaux, calices, cheuelures, espies, bols; escorces, sucs, liqueurs, larmes, gommes, resines, & choses semblables.

De l'election des Simples, prise du temps.

CHAP. VI.

*T'eps ne-
cessaire
au choix
des Sim-
ples, quel*

LA cinquieme & derniere chose, qu'il faut considerer en choisissant les Simples, c'est le temps, lequel on peut prendre diuersement, à sçauoir ou pour l'aage du Simple, ou pour la saison de l'annee, en laquelle on l'a cueilly & serré; ou pour la disposition du temps, lors qu'on le cueilloit, à sçauoir, si elle estoit seraine ou pluuieuse, ou venteuse, ou si c'estoit lors qu'il estoit en vigueur, ou qu'il commençoit à flestrir, ou pour l'heure du iour, ou pour le temps qu'il a esté gardé, à sçauoir s'il y a long temps, ou non. Nous auons discoursu plus amplement que c'est que le temps signifie, au second liure de nostre Methode.

*Virtu
diuerse
des Sim-
ples.*

Car les Simples ont vne vertu & temperature, lors qu'ils ne font que naistre, vn autre lors qu'ils sont desia grands, & vne autre quand ils commencent à enuieillir, ou qu'ils sont desia vieux: comme nous voyons en l'Euphorbe, lequel a bien vne autre temperature, quand il est recent &

*Euphor-
be.*

frés, que non pas quand il est enuicilly.

Et mesmes les plantes chaudes & seches sont beaucoup meilleures, si elles sont cueillies en temps, ou saison chaude & seche. Voila pourquoy Galien dit, que les plantes cueillies en Italie, ne doiuent rien à celles de Candie, pourueu qu'elles soient nourries en temps qui ne soit point pluuieux. Il faut routesfois choisir és plantes, les parties qui sont meilleures, qui ont plus de vertu, voire si on a affaire de leur faculté & vertu : car il aduient quelquefois, que les parties plus foibles, sont les meilleures, tant à cause de la nature de la maladie, ou du malade, que de la disposition de l'air. Or les meilleures parties se cognoissent tant par les marques susdites, que par les enseignes qui cy apres seront deduites particulièrement en chacun Simple. Il faudra aussi obseruer la mesme regle és animaux & corps produits de la terre, que nous auons dit des plantes.

Choix des parties des plantes.

Quant au temps qu'il les faut cueillir, voicy qu'elles sont les paroles de Dioscoride: *il faut (dit-il) sur tout prendre garde que les plantes qu'on veut garder pour l'usage, soient cueillies chacune en son temps : car de là vient que les vnes*

En quel temps faut cueillir les plantes.

sont de grande vertu & efficace, & les autres n'en ont du tout point, ou bien peu. En premier lieu donc, il faut cueillir les plantes en temps clair & serein: car il importe beaucoup si en les cueillans les chaleurs & secheresses, ou les pluies regnent: comme aussi si le lieu où on les cueille, est lieu de montagnes, haut, exposé aux vents, froid & sec: car en tels lieux les plantes sont beaucoup efficaces & meilleures; au contraire, celles qui viennent en la campagne, és lieux arrousez, ombrageux, & autres lieux calmes du vent, s'abastardissent le plus souvent, & sont de moindre vertu, principalement si elles ne sont cueillies en leur temps & saison, & qu'elles soient desjà corrompues, ou languissantes de foiblesse. Il faut bien aussi se prendre garde, que plusieurs plantes croissent plustost, ou plus tard, selon la diversité de la region, & temperature du climat. Il y en a mesme qui sont de telle nature, qu'en Hyver elles germent & fleurissent. Pareillement faut noter, qu'entre les herbes, les vnes se peuuent garder long temps avec leur vertu, comme les deux especes d'Ellebore; d'autres, apres estre gardées trois ans, ne valent plus rien. Quant aux herbes produisant plusieurs branches, il les faut cueillir lors qu'elles sont en graine, comme sont le Stechas, la Germandrée,

choisir les simples medicaments, 31
l'Aluine, l'Hyssope, & autres semblables.
Les fleurs doivent estre cueillies, auant
qu'elles tombent d'elles mesmes. Les fruicts,
quand ils sont meurs, comme aussi les se-
mences, lors qu'elles commencent à secher,
auant qu'elles tombent : le suc des herbes &
feuilles doit estre extrait lors qu'elles com-
mencent à germer & bourgeonner : le lait,
& les larmes se doivent recueillir lors que
la plante est en sa vigueur, coupant la tige,
les racines & escorces qu'on veut garder,
doivent estre cueillies lors que les feuilles
des herbes commencent à cheoir ; que si elles
sont bien nettes, il les faut faire secher, &
les serrer en vn lieu qui ne soit point hu-
mide : mais si elles sont pleines de bouë &
fange, il les faudra premierement bien lauer
en eau. Les fleurs, & toutes autres choses
de bonne odeur, doivent estre serrees en des
coffrets de Tillet, au lieu plus sec de la
maison ; Vray est, qu'on les serre quelques-
fois en des sachets de papier, les laissant
dans leurs gouffes : laquelle façon n'est pas
mauvaise, ains fort bonne. Quant aux me-
dicaments liquides, il faut que les vaisseaux,
dans lesquels on les garde, soient de ma-
tiere plus solide, comme d'argent, de verre,
de corne : les pots de terre ne sont pas mau-
vais aussi, pourueu qu'ils ne soient point
clairs : ceux de bois semblablement, princi-

Vais-
seaux à
garder
les me-
dicaments li-
quides ;

palement de bœux : les pots faictz de cuiure, sont fort bons à tenir les medicaments liquides, qu'on faict pour les yeux, & sont autres composez avec vinaigre, poix liquide, & resine de Cedre. Les graisses il les faudra serrer en pots d'estain, ou de plomb blanc, comme aussi les moëlls. Voila ce qu'en dit Dioscoride.

Il sera temps de mettre fin à ce que nous auons desia commencé, quand nous aurons seulement exposé vn passage de Mesué, où il dit, que quelques medicamens laxatifs produits en vn climat & terroir conuenable à leur nature, sont beaucoup meilleurs, mais il ne produit aucun exemple. Nous ferons comparaison des plantés aux animaux: Comme donc nous voyons que les animaux, qui sont de nature ou temperature chaude, ou d'âge vigoureux, ou subiects à maladies chaudes, se trouuent beaucoup mieux en vne region froide, en Hyuer, en vne maniere de viure qui soit froide, pource que cela corrige aucunement l'excessive chaleur, comme luy estant contraire, & luy seruant de remede; au contraire se trouuent fort mal en Esté, en vne region chaude, & d'vser de façon de viure, qui sechauffe; pareille-

*Compa
raison*

ment les animaux, qui sont de nature froide, d'aage froid, & pressez de froides maladies, se portent mieux en Esté, en vne region chaude, & tenans vn regime & façon de viure qui ait vertu de rechauffer, à cause qu'une telle chaleur corrige aucunement la froideur qui excède; mais en Hyuer, en vne region froide, & en regime de vie refrigeratif, ils se portent fort mal, à cause que cela augmente l'intemperie; semblablement en la temperature trop humide, laquelle se trouue mieux, quand elle est sechee ou par la saison, ou par la region, ou autrement, comme aussi en la temperature seche. C'est le mesme és plantes, auxquelles nature a donné ceste faculté, comme aux animaux, d'estre nourries d'une substance qui leur soit propre & familiere, laquelle garde leur nature, si elle est de mesme nature que la plante, ou bien le change, si elle est de diuerse nature. De là vient, que les plantes qui excèdent ou en chaleur, ou en froideur, ou en humidité, ou en siccité, sont corrigees, estans produites & nourries en vn terroir & climat contraire à leur nature, de sorte qu'elles sont reduites à quelque tēperature &

mediocrité, en tant qu'il est possible, si ce n'est que nous ayôs besoin de celles qui sont fort chaudes, ou fort froides, ou fort seches, ou fort humides: car telles plantes veulent estre nourries en vn climat & terroir conuenable à leur nature, & par ce moyen leur faculté sera entretenüe, voire mesme augmentee. Les animaux, qui sont de nature temperée, & cômme moyenne entre les extremes, ne sont point si subiects à mutations & alterations, & demâdent d'estre cōseruez par aliments tēperez; ce que Galien a clairement enseigné és premiers liures *De sanit tuend.* Semblablement, les plantes temperees demandent d'estre nourries en vn climat & terroir temperez, & par ce moyen en sont meilleures, sinon que pour quelque operation, à laquelle tu pretens, tu voulusses qu'elles fussent ou pl^e chaudes, ou plus froides, ou plus humides; ou plus seiches: car lors il les faudra prendre en vn climat & terroir contraire à leur nature temperée; comme si tu la veux plus chaude, la faudra prendre en vn lieu chaud; si froid, en lieu froid; si humide, en lieu humide; si seche, en lieu sec; si chaude & seche, en lieu chaud & sec: car par ce moyen co

Le climat sera
à la tē-
perature
des plā-
tes.

qu'il falloit en la plante, est aucunemēt corrigé: à cause dequoy, Galien en la Theria 2
composition de la Theriaque, deman- que de
de plusieurs plantes nourries en Can- Galien.
die, & autres medicaments, au defaut
desquelles il veut qu'on prenne de cel-
les d'Italie, pourueu qu'elles ayent
esté produites & nourries en lieu &
saison seche. Il ne faut pas toutesfois
entendre cecy absolument: car les mes-
mes plantes peuuent bien quelquefois
estre mauuaises; encore qu'on les au-
roit apportees des Indes, ou d'Ethio-
pie, bien que ces regiōs produisent des
pianres fort exquises, comme l'Ethio-
pie produit de bon Cumin, la region
des Troglodites de bonne Myrthe,
l'Indie de bon Nard, & de Malobattū,
& plusieurs autres medicaments, que
les Portugais ont de coustume nous
apporter en grande abondāce, en leurs
voyages par mer.

Pour donc auoir vne methode de
choisir les Simples, il te faudra souue-
nir des lieux cōmuns que nous auons
traité, & puis les mettre en pratique es
particuliers, obseruant le mesme ordre
que no^r auōs tenu traitāt des Simples.

Il nous faut donc commencer à
traiter de l'election des racines, &

quant à celles qui croissent en nos quartiers, nous en traiterons seulement en general, comme aussi des autres parties des plantes; mais des racines qui viennent de pays estrange, pource qu'elles sont plus cheres, à cause dequoy les marchands estrangers ont accoustumé de les sophistiquer, pource aussi qu'elles ne sont pas si frequentes de façon que les plus habiles mesmes y sont bien souvent trompez, nous en traiterons particulierement.

Temps de cueillir les racines.

CHAP. VII.

*Racines
quand
doivent
estre
cueillies.*

LE vray temps de cueillir toutes sortes de racines, selon le dire de Dioscoride, est lors que les feuilles commencent à choir, & que le temps est beau. Galien toutesfois, Auicenne, & Mesué ne s'accordent pas avec luy en toutes choses, encores qu'ils soyent de son aduis en quelques vnes, comme tu pourras voir cy. apres. Il y en a des autres, qui trouuent meilleur de les tirer avant qu'elles ayent produit ny rige, ny feuille, ny fleur, ny fruit, ny semence, afin que la vertu de la plante ne soit employee à cela. Leur raison est, que si on attend que la feuille comen-

qui ont de nouveau faict leurs petins, c'est à sçauoir, à demy-morts, & de biē peu de verru, si ce n'est qu'on en trouue de si vigoureux, que mesme apres que la tige sera sechée, ils soient encores verrueux, ce que nous voyons en la Squille : comme on trouue des animaux si vigoureux, qu'apres apres nouvellement faonné, encores ils sont assez forts. Vray est qu'on pourra dire, qu'és plantes qui meurent en Hyuer, desquelles toutesfois la vieille racine demeure viuante, pour rebourgeonner au Printemps, la seve (qui est aux plantes ce qu'est le sang aux animaux) retourne de la tige aux racines, pour le moins en partie, comme on peut voir és arbres. Quant aux racines qu'on cultiue, & qu'on plante & replante en toutes les saisons de l'année, à cause qu'elles sont tousiours en force, on les pourra cueillir en toute saison, comme les racines de toutes les herbes des iardins, & qui seruent à la nourriture, ou peu s'en faut. Pour exemple, la racine d'Ache, de Boutraches & Buglosse, de Blette, de Laictue, d'Endiue, d'Ozeille, de Reffors, de Nauet, de Pastenades, de Giroles, de Carui, de Panets, Oignons, Porreaux, Ails : entre lesquel-

les, on peut aussi mettre plusieurs plantes sauvages, cōme la racine de Daucus ou Pastenades sauvages, de Cerfueil, de Caucasus ou Persil sauvage, de Vit-de Chien, de Serpentine, de Ciclamen, ou Pain de Pourceau, de Periclimenos ou Chevreueil, de Vmbilicus Veneris ou Escudes, car ces cinq dernieres, cōme aussi quelques autres racines bulbeuses, mesme en Esté les fueilles estās seichees, ne laissent pas d'estre pleines, & le plus souvent elles regerment en Automne, à cause de l'abondance de nourriture grosse & grasse, mais celles que nature produit d'elle mesme, ou que nous semons & plantons vne fois seulemēt en leur saison, elles sont pour la plus part bonnes au Printemps, ou en Automne, & s'en trouue bien peu qui vaillent rien en Esté, ou en Hyuer. Et mesme celles que nous auons diāt estre bonnes en diuerſes saisons de l'année, sont beaucoup meilleures, si on les cueille lors qu'ayans esté plantees en leur saison, elles sont assez grandes & en leur vigueur: car és autres temps elles sont quasi sans vigueur, cōme quād par le travail & industrie du iardinier, & à force d'arrouser elles croissēt cōme par force: en vn téps mal propre tel que

sôt l'esté, l'autône, & l'hyuer. Parquoy nous auons de coustume de cueillir incontinent au printemps lors qu'elles ne sont que cômencer à bourgeonner, pour nous en seruir toute l'année, les racines d'Enula ou Aulnée, d'Akhea ou Guymauue, d'Iris ou Glayenl, d'Acorus de Symphytū ou Bugle, de Rufcus ou Housson, d'Asperges, de Persil, d'Ache, de Fenoil, de Bryonia ou Couleurée, de Cyperus ou Souchet, de Rubia ou Garence, de Saxifragia, de Valerienne, d'Eringiū ou Panicaut, de Tormentilla, des deux Pinoines, de Polypode, de Gramen, & de Lis : si routesfois nous en auons affaire de toutes fraiches, nous les cueillons bien en autre saison, mais quand tout est dit, elles ne sont pas de telle efficace, côme si on en auoit affaire en leur temps & saison.

Il faut aussi donner ordre quand on les tire, de les tirer toutes entieres, & les prendre chacune en vn terroir, & en vn climat, qui soit conuenable à leur nature, ce qu'on peut mieux connoistre par experience : car lors elles sont bien nourries, & ne sont pas aussi trop grosses pour auoir abondance de nourritures, elles ne sont pas aussi trop mal nourries, maigres, delices, & ridées,

Quelles-elles doiuent estre tirées.

*Qu'il
faut faire
après
les avoir
tirés.*

nourries, maigres, delices, & ridées, à faure de nourriture. Estans arrachées, il les faut bien lauer en eau, & oster toutes les petites racines qui sont autour, & en plusieurs il faut oster le cœur qui est dedans, qui est dur comme bois: & celles qui sont trop grosses, il les faut couper en pieces ou roüelles, & puis les faire secher au Soleil, au vent, & quelques fois au feu (comme il sera dit plus amplement, quand nous parlerons de la maniere de faire secher les Simples, au second liure) sinon quand nous en aurons affaire de toutes fraîches. On est contraint de les faire seicher au feu, lors principalement que le temps est couuert de nuees, ou qu'on est en hyuer, ou bien si on a affaire des seiches tout promptement. Dayantage, il faut regarder tant és racines, qu'és autres parties des plantes, non seulement le temps propre pour les cueillir, qui est en plusieurs racines la pleine Lune, laquelle est naturellement fort humide: mais aussi le lieu propre pour les garder, & leur durée. Il se faut donc bien garder de les serrer, qu'elles ne soient bien seiches: de peur qu'elles ne pourrissent & de les mettre en lieu humide, ou

plein de poussiere ou trop estouffé.

Quant aux racines , le plus qu'elles ^{Combien} se puissent garder sont trois ans , selon ^{de temps} Auicenne, encores faut il qu'elles soiēt ^{se gardēt} de grosse & espesse substance , comme ^{ces raci-} sont les racines de Bryonia ou Coulou- ^{nes.} vree, de Rha Pontic , de Paucedanum, de Meu, & l'Aristolochia ou Sarrafi- ne : car celles qui sont de substance subtile & rare, comme sont les racines de Cabaret, d'Ache, de Persil, de Saxi- fragia, de Dictam, & de Tormentilla, il les faut changer tous les ans.

Or Auicenne au second Canon, est aussi de l'opinion de ceux qui disent ^{Quand} que il faut cueillir les racines, lors que ^{doivent} la feuille tombe, si est bien Platearius ^{estre} en son traicté d'Aristolochia, toutes- fois Saladin dit qu'il y en a quelques- vnes qu'il faut cueillir en autre temps: comme il faut cueillir à la fin du Prin- temps, ou au commencement de l'Esté, la racine d'Achorus & de Gentienne: ou au mois d'Aoust, auquel temps faut cueillir l'Espine blanche, appelée cō- munément Bedegard , le Ruscus ou Housson, la Coulouvree, le Soucher, le Glaycul, l'Aulnee, le Dictam com- mun, la Pyuoine, la Reglisse, comme aussi en Septembre, le Paucedanum:

en Octobre, le Ciclamen ou Pain de Pourceau, qui est bon & recent, & sec: en Decembre l'Eringium ou Panicaud, selon qu'ils disent.

Ils disent aussi qu'on peut garder vn an entier avec la vertu, les racines des deux Pyuoines.

*Quelles
racines
se gardent
avec leur
vertu.*

Deux ans le Meu, le Glayeul, le Souchet, le grand & petit Dictam.

Trois ans, l'Acorus, la Chelidoine, l'Aulnee, la Saxifragia, la Valerienne, & le Pyretrum.

Dix ans le Costus, l'Oenanthe, & le Rha-Pontic.

Mais le Daucus, le Cabaret, & plusieurs autres racines, sont beaucoup meilleures fraisches que seiches: car estans gardees, pour ce qu'elles sont de subtile substance, elles ne se gardent pas longuement, qu'elles ne perdent leur vertu, mesmeient en poudre.

Pour auoir les bones racines de Cabaret, il les faut choisir grosses, espesses, d'odeur subtile & penetrante, acres au goust & quelque peu astringentes.

La racine d'Eringium ou Panicaud, doit estre grande, blanche, tendre, & telle la confire.

La racine du Satyrion, pour faire le Diasatyrion, doit estre pleine & fraise.

choisir les simples medicaments. 43
che, & non pas ridee & flétrie, ou comme à demy-morte.

Des racines estrangeres.

CHAP. VIII.

QVant aux racines estrangeres, il les faut choisir comme s'ensuit: La racine d'Acorus doit ressembler à celle de Flambe ou Glayeul, à sçauoir recourbee, ayant plusieurs nœuds, blâche, acré au goust, & vn peu amere, de bonne odeur, chaude & seiche au troisieme degré, massiue, bien nourrie, & non point vermolüe, telle qu'on a de coustume de l'apporter de Colchos, & de Galatie, qu'aucuns prennent, pour la grande Galanga, à cause qu'elles ont & l'vne & l'autre plusieurs nœuds, & vn goust aromatique. vray est que l'vne est grosse comme la racine de Glayeul, & l'autre de la grosseur du Souchet. Mais l'Acorus commun est tout diuers à cettuy-cy, parquoy il se faut garder d'en vser au lieu de l'autre, sinon que l'intention du Medecin fust de refroidir & desseicher. Que si d'auenture il se trouuoit quelque plâte de cet Acorus cômû, laquelle pour estre nourrie en lieu chaud & sec, rinist quelque chose de la nature du vray Acorus, on pourra dōner.

de la nature du vray Acorus, on pourra donner à tous deux le nom d'Acorus, appellant l'un Acorus d'Inde, & l'autre nostre Acorus commun, qui à vray dire n'est pas de telle vertu que celui d'Inde.

*Quel
l'Agarie
Dioscor.
calien.
Mesué.*

De l'Agarie, il faut prendre la femelle, qui est composée de veines longues & droites, qui semble douce du premier goust, mais apres elle se treuve amere & participante de quelque acrimonie, estant aussi quelque peu adstringente. Elle est beaucoup plus legere, plus rare, plus molle, plus blanche, plus courte, plus aisée à esmier, & plus fresche, plus luytante que le masse, lequel a de longues veines & nerfs qu'and on le rompt, & si est pesant, massif, dur, noir, ressemblant au bois, long, quelquesfois rond, mais beaucoup plus serré, & plus obscur en toutes ses parties, ayant sa superficie non pas serrée, mais rare, ce qui ne se trouve pas en la femelle: & si a son siege, qui est comme sa racine, tousiours humide, & comme à demy pourry. Il vient en celle region de Sarmatie, qu'on appelle Agarie, d'où il a pris son nom: on l'apporte aujourd'huy des Alpes. Au reste ceste superficie, ou comme Mesué l'appelle, la

plus haute partie , encores qu'on la puisse prendre pour toute la superficie ^{superficie} de l'Agaric, & apparence qui est en l'Agaric, toutesfois celle qui est la plus haute, selon ^{Agaric est} que l'Agaric est situé en l'arbre, est ^{meilleu-}re. toujours la meilleure, comme Mesué a fort bien remarqué: car elle est plus aëree, & par consequent plus legere, plus rare, veu que la partie aëree est toujours portée en haut, à cause de sa legereté naturelle, comme au contraire ce qui est terrestre & aqueux, tenu toujours en bas. Or soit que la partie la plus haute seule, ou bien que toute superficie qui est à l'entour soit le meilleur, il se faut bien garder de la ietter là en nettoyant l'Agaric, comme aucuns font. Il ne faut pas aussi prendre le mot de superficie si exactement, qu'on entende la petite peau qui est dessus seulement, comme si elle seule estoit bonne, mais que les parties qui sont au dessus, tant plus elles sont proches de celle peau, tant meilleures elles sont.

La racine de l'Aristolochia ou Sarra ^{Qu'elle} sine Clematite, est fort commune & ^{l'Aristo-} frequente entre nous, laquelle est fort ^{lochic.} longue. La racine de la Sarra sine ronde est fort commune au terroir de Nismes, & si est desia fort vulgaire par de-

ça. Le temps propre pour la cueillir est le temps de moisson, & apres l'auoir nettoyée de la terre, la faut serrer pour la garder. Et l'vne & l'autre veulent estre cueillies en pleine Lune, cōme presque toutes autres racines, selon le dire de quelques vns: car par ce moyen elles sont plus pleines & mieux nourries, & ne se flestrissent pas si fort en les seichant: que si on les cueille en vn autre temps, elles se flestrissent, & perdent la plus part de leur force, les faisant seicher. Il faudra donc choisir & l'vne & l'autre, qui soit bien nourrie. Que si elles sont seiches, il faudra prendre celle qui n'aura ses rides gueres profondes, ayāt beaucoup de chair ferme, n'ayant point d'estrange odeur, mais vn goust naïf & naturel, qui ne se mette point en poudre quand on la rompt, qui ne soit point moisie, ny vermoluë. Lesquelles marques de bonté sont communes presque à toutes autres parties des plantes. Celle qu'on apporte de Ponte & de Candie, est

*Racine
de Ben,
où croist,
& qu'est
la
meilleu-
re.*

meilleure que des autres regions. Les meilleures racines de Ben, sont celles qu'on apporte d'Armenie, qui sont chaudes, humides, odorantes & faut prendre celles qui sont rouges,

plustost que les blanches.

Quant aux racines qu'on treuve de nostre temps, tant en Italie qu'en Pro-^{Scrapia.}
uëce, qui ne sont aucunemēt odorātes,^{M. esard.}
lesquelles on prend pour les racines de Ben, elles ne sont point semblables au Ben d'Armenie, ou pour le moins n'ōt pas telle vertu, parquoy il me semble qu'ō feroit beaucoup mieux de substituer au lieu du vray Bē, les racines d'Eringium ou Panicaut. Il vient force Benhen rouge, qui a la feuille comme le Lapathum rond, aupres de Bordeaux, és lieux aquatiques, & de là on le porte és autres quartiers de France : mais le blanc est beaucoup plus frequent en Prouence.

1. La racine de Bryonia ou Coulou-^{La Bryo-}
vree, doit estre de couleur cendree en^{n a on}
dehors, tirant sur le blanc au dedans,^{Coulo-}
grande & entiere, & la doit-on cueillir^{vree.}
au commencement du Printemps.

Le Calamus aromatique est chaud &
sec au secōd degré, composé de parties
aucunement subtiles, de couleur rous-^{La Cala-}
se, blanchastre : toutes fois, au dedans,^{mus aro-}
ayāt vne odeur fort bonne, ayant force^{matique.}
nœuds en façon de Canne, au resle mol
à toucher, lent & gluant à se rompre, &
qui voile en esclat quand ou le rompt,

& non pas qu'il le rompe en rond cōme vn Reffort: la canne est pleine d'araignes, ayant le gouft de Casse ou Cannelle, avec quelque adstriction, & quelque peu de mordacité, mais bien peu avec amertume: il est aussi glueux au macher. On l'apporte des Indes; & si est fort suiet à vermolisseure. Quant au Calamus des Apothicaires, ce n'est point le vray; car il n'a pas la forme d'un roseau ou canne, mais d'une racine, & si n'est pas la racine du Calamus, mais de quelque autre plante. Il ne me semble pas qu'on l'apporte des Indes, car on en fait trop bon marché, avec ce qu'on en trouue bien souuēt de tout frais. Et à cause de ce, je l'ay nombré entre les racines, encōres que à meilleure occasion le pourroit on mettre entre les bois. Le vray Calamus si on le pouuoit receuoir, se garderoit bien trois ans.

Celuy
des A-
pothica-
res.

Le grand Centaureum. La racine du grand Centaureum, doit estre acre au gouft, tenant de quelque adstriction & douceur, vn peu amere toutesfois, de couleur rougeastre, grosse, pesante, massiue, de la longueur enuiron de trois pieds (si elle est entiere) pleine de ius quand elle est fraische. Elle croist es lieux gras, & qui sont à l'abry

*Discor.
Galen.*

l'abry du Soleil. Elle vient en abondance en Lycie, Peloponese, & en plusieurs autres regions. Elle se peut garder 10. ans.

Quant à la racine du petit Centaureum, elle ne sert de rien en medecine. *Le petit. Indem.*

L'excellent Costus a peu d'amertume au goust, participant de quelque adstriction, estant tellemēt acré & chaud, qu'il vlcere la peau, y estant appliqué, blanc, leger, fort odorant. Le recent est le meilleur estant bien plein; massif, sec, non vermolu ny taré: celuy d'Arabie est le meilleur, celuy d'Inde tient le second lieu, apres lequel vient celuy de Syrie, qui est pesant de couleur de Bouys, d'odeur forte. Celuy d'Arabie est aujour d'huy fort frequent à Lyon: non pas toutesfois celuy duquel les auteurs Arabes seuls ont fait mentiō, lequel ils ont fait de deux especes, amer & doux. Dioscoride fait aussi mention du Costus noir, au chapitre du Rha Pontic. *Le Co-*

La racine de Dracunculus ou Serpentine, doit estre cueillie au Printemps, ou au commencement de l'Esté, qui soit grosse, toute entiere, nourrie en lieu aéré. Ceste racine se treuve en nos quartiers, & aduient peu souuent, qu'on l'apporte de pays estrange. *Le Dra-*
cunculus
ou Ser-
pentine.
Misat.

Le vray
Dictam,
Et celui
des bon-
nigues.

La racine du Dictam, selon Dioscori-
de, a vertu d'eschauffer : d'autres pri-
sent plus les fueilles pour eschauffer,
lesquelles sont fort odorantes, rondes,
petites, & fort espesses, couuertes des
deux costez d'un certain cotton espez.
Iceluy vient en Candie. Le temps de le
cueillir c'est l'Esté ou l'Automne quât
à la racine, laquelle on met és bouti-
ques au lieu du Dictam, qui est blâche,
delice, à laquelle on a osté le cœur de
dedans, n'ayant presque point d'odeur,
ou bien peu amere au goust, & n'estant
du tout rien, ou bien peu chaude, ce se-
ra plustost la racine du Dictam faux, ou
de ie ne sçay quelle autre herbe, que
non pas du vray Dictam. Parquoy on
fera beaucoup mieux de n'en vser point,
& mettre du Poliot en son lieu.

Le Doron-
icum
Serapio.

Le Doronicum est vne autre petite
racine iaunastre au dehors, & blanche
au dedans, douce au goust, ressemblant
au Calamus aromatique, & en couleur
& en forme.

L'Elle-
bore blâc
Et quel
est le
meilleur.
Dioscor.

L'Ellebore blanc produit plusieurs
racines minces, sortâs d'une petite teste
longuette à la façõ des racines d'oignõ.
Les meilleures sont celles qui sont blâ-
ches, fraissles, poulpiues, moyennement
grâdes, & qui ne sont pas pointues cõ-

me vn ionc, qui ne iettét point de pou-
dre quand on les rompt, ayant vne pe-
tite moüelle, qui ne sont pas trop ar-
dentes au goult, & ne font point venir
incontinét la salive à la bouche: car ce-
luy qui est tel, à sçauoir qui fait venir
incontinét la salive à la bouche, estouf-
fe & estrangle la personne. Le meilleur
Ellebore est celuy qui vient és monta-
gnes & lieux aspres de Cyrenne. Celuy
qui vient en Galatie, Cappadoce & Ita-
lie, est beaucoup plus dangereux. Me-
sué tient que tout Ellebore blanc est
dâgereux, mais les Autheurs Grecs ne
sont pas de son aduis: Il tient aussi que
l'Ellebore blanc n'est pas si acré, ny
si mordant au goult, ny ne picque *Mesué.*
pas si soudain comme le noir, mais
il est plus amer, & peut garder plus
long temps: au reste il est semblable au
noir.

Les escorces qu'on prend de ses ra- *Ses es-*
cines diuisees & my-parties, doiuent *corces.*
estre de couleur d'Azarum ou Cabaret, *Mesué.*
fraisles, n'estans ny trop grosses, ny
trop deliees, ny trop vieilles, ny trop
fraisches, ny trop pelantes, ny trop le-
geres, ains plustost plus legeres que
pesantes, & doiuent estre cueillies en
Esté, selon que dit Mesué.

Le noir
& quel
est meil-
leur.

Dioscor.

L'Ellebore noir a plusieurs racines noires & menues, attachees à vne petite teste en façon d'oignon, côme le blanc.

On se sert principalement de ses racines. Les meilleures sont celles qui sont charnues, plaines, & qui ont petite mouëlle : estans acres & mordantes au goust, comme sont celles qui viennent és môtagnes & lieux aspres d'Anticyre, Helicon, Parnasse, & en Etolie. Mesué y adiousté que pour estre bonnes, faut qu'elles soient fraissles, lissées, & n'ont point aspres à manier, plustost legeres que pesantes, de moyenne grosseur, & de moyen aage. Il est moins nuisible que le blanc. On le cueille au Printemps ou en Esté.

L'Esula
& l'arab-
ique.

Pour auoir de bonne escorce de la racine de la petite Esula, il la faut choisir délicate, legere, aisée à rompre, tirant sur le rouge, comme la Casse en canne six mois apres qu'elle est cueillie, ayant esté prise en lieu aéré, cueillie au commencement du Printemps. Quant à son lait, il le faut amasser sur la fin du Printemps.

La Ga-
langa
& l'arab-
ique
pourquoy
appellee

La Galanga est vne racine rougeastre ou iaune, ayant plusieurs nœuds, recourbée, pesante, mordante au goust, si qu'estant machée, la langue & le

palais s'en sentent, chaude & seiche
 au tiers degré, retirant fort au Sou-
 chet, & en son odeur, & en sa figure: Souchet
de Baby-
lone.
 & delà est venu qu'aucuns l'ont appel-
 lé Souchet de Babylone, laquelle a
 esté inconnue aux Anciens: mais
 celle qui est blanche, sans odeur &
 sans goust, & qui est comme toute en
 poudre, il la faut laisser & n'en tenir
 conte.

La Gentienne doit estre recogneuë
 par les marques communes seulemēt. La Gen-
tienne &
pourquoy
dire Aloës
François.
 Elle croist en grande abondance au
 mont Iura, & de là on la porte par tou-
 te la France. Sa racine est en dehors de
 couleur de Bouys, & au dedans de cou-
 leur safranée fort amere au goust, d'où
 est venu qu'on l'a appelée Aloës Frá-
 çois. Elle est dure, vn peu ridée, &
 difficile à rompre. On a plâté quelques
 plantes és iardins de Paris, mais elle
 n'est pas de telle vertu que l'autre.

Encore que la Reglisse croisse en di-
 uers lieux de Frâce, si n'est-elle pas tou-
 tesfois celle que celle qui vient en
 Candie, selon l'aduis de Galien; non
 pas mesme comme celle qui vient en
 Espagne, ou en quelque autre lieu, qui
 n'est pas si humide. La meilleure est
 en dehors de couleur de Bouys, ayant

fon bois ployable , & mal aisé à rompre, & au dedans fort iaune, ou safrané, qui estant maschee estanche la soif, ayant aussi quelque peu d'astringtion au goust, douce toutesfois. Il y en a qui tiennent que celle qui est noirastre, & ployable, est meilleure que celle qui est de couleur de Bouys , & qui se rompt aisément. Il ne faut point faire de conte de celle qui est blanche ou noire au dedans sans suc , vieille , laquelle se rompt tout en rond , comme vn Reffort, & qui quand on la rompt, rend de la poussiere: par laquelle marque on pourra cognoistre en toutes les parties des plantes , qu'elles sont enuieillies, sinon que cela leur fut naturel.

*Quels
Hermoda-
ctes
sont mei-
leurs.*

Les meilleurs Hermodactes, selô l'aduis de mesué, sont ceux qui sont ronds, gros, bien blancs & dehors & dedans, moyennement durs , cueillis en lieu haut & esleué Ils sont chauds & secs au commencement du second degré. mais ceux qui sont flaves, rares & legers, n'ont pas grande vertu, & les rouges & noirs sont du tout mauuais. Quant à celuy duquel on vse es boutiques, i'ay esté asseuré par ceux qui l'ont souvent cueilly en Languedoc, & Prouence; que c'est vne plante ayant les fucilles

noires, semblables au porreau produisant en Automne, vne fleur semblable à celle du Safran, horsmis qu'il n'y a point de filaments rouges, comme il y a au Safran. Sa racine est noire en dehors. Par ces marques on peut cognoistre que c'est le Colchicū, qui n'est pas toutesfois veneneux, ou bien peu, comme nous le voyons par experience: & peut estre que cela vient, pource que nous vsons tousiours du sec, sinon que quelquesfois nous vsons du frais.

De Glayeul ou Iris, quel est le meilleur. Dioscor.

Les Anciens parlans des Glayeuls ou Iris, ne faisoient quasi estat que de l'Illyrique ou Sclauon, ayant les racines fort petites, massiues, difficiles à rompre, de couleur rouffastre, mais blāches au dedans, ameres au goust, de bonne odeur, & qui font esternuer quand on les pile. Auourd'huy on ne prise que celles de Florence: & toutesfois Galien au huitiesme liure, *De com pharm. part.* prise beaucoup celles de France, pourueu qu'elles soient bien blanches, & bien nettes. I'en ay recouré vne plante estant à Venise, par le moyen de Martinus Gregorius excellent Medecin, laquelle auoit esté cueillie en Illyrie, ou Sclauonie, és lieux les plus secs, & plus à l'abry du Soleil, laquelle i'ay

Galien.

replantee au lieu le plus haut de mon iardin, où elle commence à bourgeonner, Mesué faißt plus de cas des racines d'Iris, qui sont grosses, dures, massives, & cōme ramassées en plusieurs nœuds courts, ayant vne couleur blanche tirant sur le rouge, & l'odeur de la violette de Mars, aromatiques au goust, acres & mordicantes, & qui produisent la fleur violette, plustost que blanche, estans cueillies au commencement du Printemps.

Mesué.

*Le Spica
Nardi.*

Le Spica Nardi a la racine longue de douze doigts, de la grosseur du petit doigt, vn peu adstringente, ayant quelque acrimonie, avec quelque amertume, de bonne senteur, chaude au premier degré, & seiche au second. I'en receus vne plante de telle forme, lors que i'estois à Lyon, laquelle me fut apportee par Iean Horneus Apothicaire fort expert & fidele à Paris, hōme fort bien versé en la langue Latine, & qui n'est pas ignorant de la langue Grecque & Hebraïque. Il m'apporta celle Plante, avec vne autre de Costus, d'Acorus & plusieurs autres.

*Le Py
rette.*

Le Pirette a la racine longue; de la grosseur du pouce, & de goust fort brulant & chaud (d'où aussi il a pris son

nom (laquelle attire fort les flegmes, estant maschee.

Dioscor.

Le Polypode a sa racine douce, vn peu aspre, de la grosseur du petit doigt, fort desiccative, mais sans aucune mor-

Le Polypode.

dacite. Le meilleur est celuy qui est douçastre, tenant quelque peu de l'aspre au goust, & qui finalement le treuve vn peu amer & atomatique: qui est massif, ayant plusieurs nœuds, de couleur rougeastre tirant sur le noir, & au dedans de couleur d'herbe, comme les Pistaces; qui est recent, cueilly sur les chesnes, ou autres arbres portant glâd. D'autres estiment plus celuy qui vient és murailles, & sur les rochers, pourueu que ce ne soit en lieux humides, & ombrageux.

Galien. Mesués.

Le Rha-Pontic, est vne certaine racine noire, semblable au dehors au Costus noir, & au dedans au grand Centaureum: toutesfois elle est moindre, plus rousse & spongieuse, & trouëe, estant aucunement polie, lissée, & sans odeur, laquelle aussi estant maschee, se treuve palle, ou iaune comme Saffran. La meilleure est celle qui n'est point vermoluë. Voilà ce qu'en dict Dioscoride. A quoy Scrapio adioust, qu'elle est vn peu adstringente en goust, & si

Le Rha-Pontic. Dioscor.

on la masche vn peu plus longuement, elle a quelque acrimonie.

Le Rha Indique, & le Rhubarbe, qui ne sont gueres differends, sont bons quand ils sont noirsastres, tirans sur le rouge, pesans, encores qu'ils soient de substance lasche, & rare, estans roux, & azurez quand on les rompt, & teignent en iaune, quand on les masche, estants frais, non point sophistiquez, adstringens & amers. Ils ont vertu de purger la cholere, & sont chauds & secs au second degré. On les peut garder trois ou quatre ans enterrez dans la semence de Psylum, ou herbe aux puces, ou dans du millet, ou bien enduits de cire seule, ou mielez avec de la tourmentine. Les meilleures Squilles sont celles qui sont de bonne grosseur (non pas trop grosses toutesfois) fort bien nourries, blanches, & nouvellement tirees de terre, lors que les feuilles, & la tige sont entierement sechees, & flestries, ou bien quand on moissonne le froment: car elle est lors en sa vigueur. Le Pancratium, qui est nostre Squille commune, luy ressemble fort & au goust, & quant à la faculté, mais il n'est pas de si grande vertu. Mesué fait plus d'estat de celle qui est

Le Rha Indique, & le Rhubarbe.

Galen l'appelle Rhabdofens de Mesué. Gal. Ant. lib. 1.

Squilles meilleures qu'elles.

Le Pancratium.

douce au goust, acré & amère, mondée de toutes ses pelures, étant reluisante, cueillie en lieu bien ouuert, & auprès de plusieurs autres.

Les Arabes parlans du Turbith, estiment le meilleur celuy qui a son escorce blanche, gommeuse à cause du lait amassé, qui est bien vuidé, fait en forme de Canne, aisé à rompre, frés, lissé, & poly au dehors, étant de couleur cendrée, & cueilly en lieu sec.

La racine de Gingembre doit estre blanche, odorante, ayant le goust, & la faculté du Poivre, non pas si soudain toutes fois, mais aussi sa chaleur dure plus longuement, comme du Poivre long. Il faut reietter celles qui sont vermoluës, pleines de poussiere, & celles qu'on a couuert de quelque couverture, soit que cela ait esté fait pour les faire peser d'auantage, ou pour couvrir la vermoulture. Au reste, ceux-là sont mal, qui au lieu de la poudre de Gingembre, mettent vne certaine racine appelée *Terra merita*, ou *Columbinum*, encores que ce soient racines du tout diuer ses & au poids, & en la couleur, en la vertu ou faculté.

La Zedoaria est vne racine, qui ressemble fort à la racine d'*Aristolochia*

du Gin- ronde, ayant toutesfois le goust, & la
gembre. couleur du Gingembre, chaude & se-
La Ze- che au second degré. Serapio l'appelle
de arid. Zorumberh: mais il se faut bien pren-
 dre garde que Zorumbet, sans point de
 h, est vne autre racine

Du choix des herbes.

CHAP. IX.

Germa-
ndree.

Calam-
minthe.

Galien.

Q Vasi toutes les herbes desquelles nous vsons, sont prises en nostre region, encores qu'il s'en pourroit bien trouuer de meilleures en d'autres pays, comme l'absynthe de Ponte, la Germandrée, le Chamepytis, & le Scordium de Candie. La Germandree qui vient en la campagne, est meilleure, que celle qui vient près des villes. La Calaminthe des mōragnes est meilleure que celle des iardins: toutesfois si nos plantes se rencontrent en vn terroir, & climat semblable à l'estranger, elles ne seront pas beaucoup differentes en vertu aux autres. Voila pourquoy Galien dit, que les herbes, & plantes d'Italie ne doivent pas beaucoup à celles de Candie, si elles rencontrent vn temps sec, & non point pluvieux. Quant aux herbes acres, & qui ont vertu de digerer & resoudre les humeurs, qui seroient en quelque par-

tie du corps, il seroit bon de les cueillir en lieu sec, & proche de la mer.

Premierement, entre les herbes il y en a, desquelles on se sert seulement, quand elles sont verdes, à sçauoir, quand leurs decoctions, ou leurs sucs entrent en la composition des Syrops, apozemes, clysteres, fomentations, cataplasmes, & autres sembiables remedes, pour la cõposition desquels (principalement des deniers) on les peut cueillir en toute saison: mais pour les syrops, & autres compositions, qu'on veut garder toute l'annee, il les faut cueillir, lors qu'elles sont en leur vigueur, à sçauoir lors qu'elles fleurissent, ou qu'elles sont pleines de semence, comme la Fumeterre, la Calaminthe, & les autres suiuanes, qui entrent es Syrops, & autres compositions, qu'on garde long temps. Car Mesué est d'advis de cueillir la Fumeterre en fleur au commencement, & la Fumeterre en graine à la fin du Printemps.

Quant aux herbes, qui ne produisent ny tige, ny fleur, ny semence, comme sont toutes les Capillaires, & le Cetrach, il les faudra cueillir, lors que les feuilles sont en leur plus grande vigueur, à sçauoir, quand elles sont bien

*l'usage
differe
des her-
bes, &
leur
cui-
lles-
se.*

*Fume-
terre.*

Mesué.

*Herbes
qui n'ont
ny tige,
ny fleur,
ny semē-
ce, qu'on
d'ouuer.*

estre cueillies. grandes, & bien verdes. Il y en a d'autres, lesquelles à cause qu'elles deviennent dures comme bois, & sans aucun suc, lors qu'elles fleurissent, & iettent leur semence, il faudra cueillir, & s'en servir avant ce temps-là : comme sont la Blette, le Chon, la Cichoree, la Chōdrille ou Lettron, l'Eupatorium, les especes de Lapathum, les Plantains, le Verbascū, ou Bouillon, & la Vervaine. Auquel aage vigoureux il faudra aussi cueillir celle qu'on veut faire secher pour garder, afin de s'en servir quand il sera besoin toute l'annee, comme toutes les especes d'Aluine, toutes les especes de Capilli Veneris (ie dy, quant à nous: car ceux qui en ont en abondance,

La chevelure est herbe, c'est la feuille ensemble avec la fleur. ce, les peuvent tousiours auoir toutes verdes, & en leur force) la chevelure d'Aneth, la Betoine, le Chardō beny, la Cichoree, la petite Centauree, le Calament, la Menthe, la Germandree, le Chamepytis, l'Eupatoire, l'Euphrage, la Fumeterre, la chevelure d'Hyssope, le Matrube, la Marjolaine, l'Origan, le Polium, le Pulege, ou Pouloit, la Rhue, le Rosmarin, la Sauge, (bié est vray, que ces deux ont aussi grande vertu, encores que la fleur n'y soit pas) le Scordiū, le Ceterach, le Thym, la Sarriette, ou

Sauoree, le Bouillon: ou pour le moins il les faudra cueillir lorsque les fueilles sont en leur force, à sçauoir, quād elles ont leur grādeur, odeur, & couleur naturelle, mesmemēt celles qui sont prochaines de la cime. Mesué est d'aduis de cueillir l'Aluine au Printemps, si on en veut tirer le suc, ou l'eau distillee, & leurs fleurs au cōmencement de l'Esté: mais icy il nous la faut cueillir sur la fin de l'Esté, ou au commencement de l'Automne. Mesué dit aussi, que pour tirer le suc de l'Eupatoire, il le faut cueillir sur la fin du Printēps. La plupart des herbes, qu'ō-cueille pour garder, on les fait secher à l'ombre, & ce n'est quelques vnes, qui ont la tige trop grosse, ou la fueille trop humide, & qui seroient en dāger de se pourrir. Estans bien seches, on les serie comme nous auons dit des racines. Il est bien vray, qu'elles ne se peuuent pas garder si longuement, parquoy il sera bon de les changer chacun an.

Les Capillaires, selon le dire de Mesué doiuent estre pris, quand ils ont les fueilles bien nourries, & bien verdes: car ceux qui ont la fueille par trop petite & gresse, & qui commencent à iauir, sont sans force & vigueur.

Mesué.

*Grand
doient
estre*

*cueillis
les. Ce-
p. l'idées.*

Quand
doivent
estre
cueillies
les fleurs

Capres

Rose.

LES fleurs veulent estre cueillies, comme les autres parties des plantes, à sçauoir, lors qu'elles sont le pl^r en vigueur, & en temps serain; & non pas, cōme dit Bulcasis, & autres gens ignorans, vn tel, ou tel mois, car il se trouue des regiōs. & des saisons, que les plantes germēt & produisent leurs parties, plustost és vnes, qu'és autres. Semblablement il faut cueillir les vnes, comme les Capres, lors qu'elles sont encores en boutons: les autres, comme la Rose, lors qu'elle commence à s'espanouir: & presque toutes autres fleurs, lors qu'elles sont du tout ouuertes & espanouies: vray est, qu'il ne faut pas attendre long temps apres qu'elles sont espanouies, afin que la vertu ne se perde, & que les fueilles ne deuiennēt par trop deliees, ou qu'elles tombent. On les fait secher au Soleil, ou en lieu chaud, plus ou moins, selon la diuerse nature de la fleur. Il y en a qui disent, qu'il le faut faire secher iusques à ce que de dix parties il n'en demeure que l'vne au poids, & que les fleurs de mōtagne se diminuent moins que celles de la campagne. On les serre, & les gar-

de on comme les autres parties, on les change aussi tous les ans: vray est, que le Squinanium se peut bien garder dix ans, la fleur de Camomille aussi retient longuement sa vertu, à cause que les parties sont fort meslees: ce qu'on peut cognoistre, parce qu'elle garde longuement son odeur naïfue. Quant aux fleurs d'Absynthe, de German-dree, de Chamepytis, d'Hyssope, d'Aneth, d'Euphrage de Fumeterre, de Marjolaine, d'Origan, de Romarin, de Sauge, de Thym, & de Boüillon, il en a esté parlé, quand nous auons traité des herbes. Il reste seulement à parler des autres.

Le Balauſtium; qui n'est autre chose que la fleur de Grenadier sauvage, est beaucoup plus adstringent, que le Cytinus, qui est la fleur du Grenadier priué & domestique, mesmemét quand il est pris des Grenadiers aigres. Et l'un & l'autre doiuent estre attrachez de l'arbre: vray est, qu'il ne faut apres s'attendre d'auoir des Grenades: car ceux qui tombent d'eux mesmes, n'ont pas telle vertu que les autres, d'autant qu'ils tombent ou par faute de nourriture, le fruit commençant à croistre, ou à cause d'un vermillieu, ou pour autre occasiõ. On

les peut facilement recognoistre: car ils sont demy noirs, & si les fucilles, & filaments n'y sont point comme en ceux qu'on aura arrachez, lesquels tu trouueras aussi rouges dedans que dehors. Ceux d'Espagne, qui sont grands comme Roles, & courts, sont beaucoup meilleurs que ceux de Languedoc, & Provence, qui sont longs & estroits.

*Girofles
meilleur
quels.*

Les meilleurs Girofles sont ceux, qui sont mal aisez à rompre, de bonne odeur, polis, vn peu enfléz toutesfois, qui estans pressez avec les ongles, rendent vne certaine humeur acre, & aromatique. Ils sont chauds & secs au second degré, ou mesmes au troisieme. Ils se peuvent bien garder cinq ans entiers, pourueu qu'on les tiene en vn lieu temperé: car si le lieu est trop humide, ils pourrissent; & s'il est trop sec, ils se sechent aussi, tellement qu'ils en deuiennent ridez, & perdent leur force. Ceux qui se trouuent parmy (que les barbares appellent Antophyllon, qu'ils exposent, venant deuant la fucille, cōme si ce mot estoit composé d'vne Preposition Latine *Ante*, qui signifie Deuant, & d'vn mot Grec *Phyllo*, qui signifie Fueille) sont fort gros au prix des autres, mais non pas de grande vertu.

Le meilleur Saffran qui soit vſité en ^{Quel est} Medecine, ſelō que dit Dioſcoride, eſt ^{le meil-} celuy qui croiſt en Corycee, eſtant frēs, ^{leur Saff-} long, entier, plein, non point freſle, & ^{fran.} ^{Dioſcor.} qui eſt bien coulouré, qui eſtāt baigné, & broyé, teint, & iaunit les mains & qui ne ſēt ny le chācy, ny le vermulu. Toutesfois Galien dit, qu'encores que ^{Galien:} le Saffran de Corycee (lequel eſt ainſi appellé, à cauſe du lieu où il croiſt) ſoit plus grand que les autres, il ne les ſurpaſſe pas toutesfois ny en vertu, ny en odeur, ny en duree: & qu'en choiſſiant le Saffran, il ne faut pas regarder, quel eſt le plus long; mais celuy qui eſt le plus odorant, le plus vermeil, & qui garde plus long temps ſa force & vigueur, eſt toujours le meilleur. Parquoy ſi tu veux cognoiſtre le bon Saffran, prens du meilleur que tu pourras choiſir, & le ſerre en quelque lieu de la maiſon, qui ſoit propre, & le viſite ſouuent: & tu verras, qu'il gardera ſa premiere couleur, & odeur fort longuement: au contraire, celuy qui eſt ſophiſtiqué perd bien toſt ſa couleur, & ſon odeur. Voila ce qu'en dit Galien.

Les fleurs du petit Centaureum, qui ^{Le petit} ſont petites, de couleur paſſe, tirans ſur ^{Centa-} le iaune, doiuent eſtre cueillies inco- ^{renu.}

tiennent au commencement de l'Esté, si on veut croire au dire de Mesué: mais celles qui viennent en nos quartiers, sont rougeastres tirât sur le pourprin.

*Epithy-
mum des
Arabes
quand
doit estre
cueilly,
Et qui
est le
meilleur.
Galen.*

L'Epithymum des Arabes qui est vne espece de Cassura capillaire, qui s'entortille autour du Thym, cueilly avec les branches du Thym, ne se flectrit pas si tost: & par là on connoit aussi, qu'il est creu sur le Thym, & non pas sur autres herbes semblables. Pourtant Galien est d'opinion qu'il feroit bon de cueillir toutes les autres fleurs, & fruiets avec leurs branches. Il faut bien noter aussi, que l'Epithymum, qui vient au Thym de montagne, est meilleur que celuy qui vient du Thym des iardins. Mesué prise sur tous celuy de Candie, qui est roux. Quât à l'Epithymum des Grecs, nous n'auons encores peu remarquer à la verité, que ce peut estre, si ce n'est la fleur de Sarriette, qu'on appelle communement Sarriette de Picardie, laquelle est tousiours verde.

*Quand
l'Hyssop-
pe.*

L'Hyssope, seion Mesué, doit estre cueillie lors qu'elle commence à fleurir.

*Quand
le Nenu-
phar.*

La fleur du Nenuphar, tant le blâc, qui vient és estangs, que le iaune, qui vient és riuieres, doit estre cueilly au

Printéps lorsqu'il est espanoui. Le iaune, pource qu'il est petit, on le peut secher tout entier, & le blâc, il faut oster quelques fueilles qui sont au dehors toutes salies, la tige & les petits filaments iaunes qui sont au dedans. Le plus souuent nous faisons distiller le iaune parmy le blâc pour faire de l'eau, mais nous le faisons bien peu souuent secher, pour garder. Ceux de Languedoc & Prouence n'en vsent point que du blanc.

Entre les Roses, celles là sont les pl^{es} ^{Quelles} exquises, qui sont les plus odorâtes, & ^{Roses} les plus rouges: cōme sont communé ^{sont plus} ment celles qui viennent és mōtagnes, ^{exquises} plustost que celles des vallees. Il les ^{et qu'el} faut mettre secher és lieux hauts, & qui ait son regard vers Midy, là où le soleil donne, il ne faut pas neantmoins qu'il touche les roses: car les blanches, les incarnates, les muscates, encores qu'estans fresches elles sentent fort bon, toutesfois sechees elles n'ont point d'odeur: les rouges au contraire, quâd elles sont fresches, ne sentent quasi rié, mais estans sechees, elles sont tres odorantes, & gardent leur bonne odeur fort longuement. On en recueille grâde quantité & de fort exquises au ter-

roir de Prouins, distant vne iournee de Paris, qui est vn terroir montueux & pierreux, & de là on les porte quasi par toute la France. Il s'en trouue toutes-fois au terroir de Paris, qui ne sont pas trop mauuaises, mesmemēt en la bourgade que le commun mesme appelle

Fons Naiadum, où il en vient telle abondance, parmy le vignoble sablonneux, que c'est assez pour en pouruoir la ville. De sorte que nous n'auons point de celles que les anciens estimoient tant, comme estoient celles qu'ils appelloient Pestanes, & autres. Mesué estime sur toutes les rouges qui ont fort peu de feuilles & lissées, les roses cueillies trop tard, ne se gardent pas longuement, & si deuiennent bien tost noires: mais celles qui sont cueillies en leur saison, se garderont bien deux ans. Il les faut dōc cueillir lors qu'elles sōt moyennemēt ouuertes & espanouies, les mettre seicher incontinent toutes entieres, & les remuēr souuent: apres qu'elles sont seches, il faut attacher les feuilles, & les serrer dās vn pot de terre biē bouché, afin que l'odeur ny la couleur ne se perdent. Si le Soleil ne luit point le iour qu'ō les cueille, il les faudra estédre bien clair, de peur qu'estās

Roses
estimees
par les
anciens.
Mesué.

trop sechees, elles ne se gassent. Il faut secher de mesme les autres fleurs.

Nous ne voyõs gueres qu'on apporte par deçà le Squiranthum ou fleur de Ione d'Arabie, mais on nous apporte seulement les tuyaux & roseaux du iõc: que si on pouuoit recouurer les fleurs, & on veut cognoistre si elles sont bonnes ou mauuaises, il ne faut regarder, sinon si elles sentent bon, ou non: car leur bonne senteur se perd bien tost, comme dit Galien au premier liure des Antidotes.

Nous pouuons mettre le Stechas entre les fleurs estrangeres: car celle qu'on apporte de Candie, est bié mieux nourrie, & pl^e pleine que l'autre, & par conséquent elle est aussi meilleure: il est bien vray que nous en pouuons recouurer beaucoup en nostre regiõ mesme, à sçauoir de celle qui croist és Isles qu'on appelle Stechades, qui sont pres de Marseille, dont ceste plante a pris le nom. Il en vient aussi en grãde abondance en Arabie (d'où est venu qu'on l'a surnommee Arabique) laquelle Mesué prise sur toutes principalement la fleur, & apres les fucilles Elle est amere, & moyennement adstringente, ayant son espy de couleur pourprine tirant

*Quel
Squiranthum
est le
meilleur.*

*Quel
Stechas
est le
meilleur.*

sur le celeste, & de bonne odeur.

Le citrin ou iaune. Quant au Stechas citrin ou iaune, ce n'est autre chose que l'Heliochrysum de Dioscoride & l'Amaranthus de Galien, ayant la fleur iaune comme or, & bien espesse, comme en émouchettes. Elle croist en grande abondance en Languedoc, en Guyenne, & au terroir de Bourdeaux qui est fort bonne, ayant l'odeur de l'Autonne masle, & le goust aussi, non toutefois si amer.

Quelle violette est plus à préférer. De la violette noire, qu'on appelle communément Violette de Mars ou de Carême, Mesné prise celles qui sôt fleuries des premieres tellement qu'elles n'ont point perdu leur force, par la trop grande chaleur du Soleil, n'ayant point aussi esté par trop lauees, & comme affadies par la pluye. Car celles qui sont espanouies dès long téps, ou qui ont senty la pluye, qui viennent parmy les bois, ne sont pas de grande senteur, aussi n'ont elles pas grande vertu.

Quelles fleurs sôt gardées avec leur vertu. A grand' peine peut on garder les fleurs vn an entier avec leur vertu, si ce n'est la Camomille, le Stechas, le Saffra & quelques autres, mais bien peu, qui se garderont avec leur couleur naïfue, & odeur naturelle, deux ou trois ans, mais bien peu d'auantage.

CHAP. XI.

NOUS avons traité assez amplement au 1. liure de nostre methode, la difference qui est entre la semence, & le fruit. Quant aux semences, il les faut tousiours prendre, quand elles sont bien meures, bien nourries, pleines & grosses: ayās la vertu & faculté, qui leur est naturelle, fort efficace, & l'odeur, saveur, & couleur de leur espece, entiere & naïfue, voire si elles doiuent auoir quelque odeur ou saveur, car il s'en trouue beaucoup qui n'ont point d'odeur, ny de saveur manifeste, non seulement entre les semences, mais aussi entre les autres parties des plātes. Il sera bon aussi, s'il est possible, de les recouurer des pays & regions, où elles croissent les meilleures, & plus exquises, par le tesmoignage des anciē; estās aussi toutes recentes, ou pour le moins cueillies, depuis peu de tēps: car & les semences, & les autres choses, qui ont esté lōguemēt gardees, ont perdu beaucoup de leur force & vigueur. Mais quand elles iettent de la poussiete en les rompant, elles ont passé leur temps & ne valent plus rien, Galien au premier liure des aliments.

Quand
sont
bien
meures
pleines
& grosses
ayās la
vertu &
faculté
qui leur
est
naturelle
fort
efficace
&
l'odeur
saveur
&
couleur
de leur
espece
entiere
&
naïfue
voire
si elles
doiuent
auoir
quelque
odeur
ou
saveur
car
il s'en
trouue
beaucoup
qui n'ont
point
d'odeur
ny de
saveur
manifeste
non
seulement
entre
les
semences
mais
aussi
entre
les
autres
parties
des
plātes

L'Amomum.

L'Amomum doit estre blanc ou roux, ayant vne couleur seulement, & non plusieurs, & la semence comme en petits raisins, qui soiēt bien farcis, & pars neantmoins, & non pas trop serrez, au surplus odorante & aromatique, & qui perce le nez de son odeur, quand on la flaire, aiguë & mordāte au goust, & qui soit fresche, & non point pourrie ou vermoulue. Galien au liure huiētesme de camp. pharm. louē fort l'Amomum de Scythie.

L'Ammy.

L'Ammy de Sclauonie, ou d'Egypte.

L'Anis.

L'Anis de Candie.

Le Cumin.

Le Cumin d'Ethiopie, & apres, celui d'Egypte.

Le Ligusticum.

Le Ligusticum des montagnes de Genes, dont aussi il a pris son nom.

Le Sely.

Le Sely de Marseille est le meilleur, celui d'Ethiopie apres, celui de Candie, le troisiēme selon Dioscoride.

La Moutarde.

La Moutarde d'Alexandrie.

Le Thlaspy.

Le Thlaspy de Cappadoce, ou de Candie, mais celui qui est plus gros, & moins rond est le meilleur, selon le dire de Galiē. No^s auōs & l'un & l'autre, qui sont bien diuers de la *Bursa pastoris*, qui est vn herbe froide & adstringēte.

Le Cardamomum.

Le bon Cardamomum est difficile à rompre, reserré, plein & farcy, acre &

vn peu amer au goust, ayant vne odeur qui cause pesanteur de teste, & si a grande vertu d'eschauffer, & celuy qui n'est tel, est vieil & passé. Voila ce qu'en dit Dioscoride. Mais Galien le surnomme noir: d'autant qu'il n'est pas si chaud, que le Cresson Alenois ou Nasirort, mais qu'il est plus doux & plus odorant. Au reste si quelqu'un demande, à sçauoir si ceste semence que Jean Horneus nostre amy, a apporté à Lyon, laquelle est vn peu moindre & plus lissée, que la graine de Paradis, ayant quasi mesme couleur & mesme goust, fort large, & enclose dās les gouilles courtes & triangulaires, est le vray Cardamomum, ou non, ie ne sçautois qu'en dire à la verité, à cause qu'on la décrit trop briefuement. Ie puis bien dire toutes fois, que ceux qui mettent ceste semence, ou bien la gaine de Paradis, ou le petit Cardamomum (qu'on appelle)és compositions & preseruatifs, ne font point de mal, à cause de leur vertu & faculté aromatique.

La semence du Carthamus ou Safran *Le Car-*
bastard doit estre grosse, pleine, ayant *thamus.*
sa mouëlle grasse, blanche, faite à angles, & lissée, comme dit Mesué.

Du Psyllium ou herbe aux puces, dit *Le Psyl-*
lium.

Mesué, il faut prendre la semence qui soit parfaite, grosse & tellement pesée, que la mettât en l'eau, elle aille au fond.

De l'eslection des fruiets.

CHAP. XII.

ENcores que nous nous seruions de plusieurs de nos fruiets pour faire les compositions, toutefois à cause qu'il se trouue quelques fruiets estrangers beaucoup plus exquis que les nostres, il me semble que ie feray mon deuoir, de mettre icy quelques marques pour cognoistre les bons.

*Que les
Amêdes
douce
ou ame-
res, sont
les mei-
lleures.*

Des Amêdes, soient douces ou ameres, les meilleures sont celles qui sont fort iaunes, bien pleines, entieres, non point rompuës ou rögées, legeres toutesfois, dures & seches, autant qu'il en est besoin: car par ce moyen elles serôt aisees à röpre, estans aussi bien blâches au dedans. Les douces ont vn goust fort delicat, lequel on ne peut quasi dire, retirant aucunement au goust de chastaignes rosties, meslees avec du pain bien blanc, & bien cuit, n'ayäs aucune odeur ou bien peu, auant qu'estre maschees, mais quand on les mange, elles ont vne odeur fort plaisäte. Il faut entierement reietter celles qui sont blâchastres, ou noirastres, ridees, mol-

les, tellement humides qu'on les pour-
roit bien tordre : qui sont mal aisees à
rompre, & estans rompuës, ne sont pas
bien blanches dedans, mais tirent au-
cunemēt sur le passe, ou sur le noir: qui
sont huileuses sentās le rance, soit que
cela leur soit naturel, ou qu'il procede
de vieillesse: ayans aussi vn goust mal-
plaisant, & huileux. Desquelles, enco- *Quel est*
res qu'estans pilees, on tire beaucoup *le bon*
plus d'huile que des autres, toutesfois *huile fait*
il n'a pas les vertus & facultez que le *d'acides.*
bon huile d'Amēdes doit auoir, lequel
on tire des premieres, ostans la peau
avec vn cousteau, & nō avec eau chau-
de, comme nous enseignerons, quand
nous parlerons des huiles.

L'Anacardus, ou comme Paulus & *L'Anacardus*
Actuarius l'appellent, Anacardiū, doit *ou Anacardin,*
estre bien plein & bien nourry, de cou- *quel doit*
leur bleuë ou noirastre, ayant en son *estre,*
escorce force resine, qui soit acre & pi-
quante au goust, noire; & vn noyau au
dedans qui soit blāc, lequel estant cuit
avec miel, fait le miel Anacardin. On
en peut aussi tirer de l'huile: si apres les
auoir pilez, on les presse. Il est biē vray
que ce sera vn huile tout autre que ce-
luy qu'on fait, faisant boüillir les es-
corces des Anacardy dans de l'eau: &

amasse on avec vne cuiller ce qui nage par dessus l'eau, pour faire la confecti-
on Anacardine.

*Les My-
robolans
Cit-
rins.*

Les Myrobolans Citrins doiuent estre iaunes entierement, tirant sur le verd, pesans & massifs, gommeux quand on les rompt, & gros, ayans aussi l'escoree grosse & massiue, & le noyau fort petit.

*Chepu-
lins.*

Quant aux Chepulins les plus massifs sôt les meilleurs, lesquels ont vne couleur noire rougeastre, & si sont pesans, de sorte qu'estans mis en l'eau, ils vont incontinent au fonds.

*Les In-
des.*

Entre les Myrobolans Indes, ceux là sont les meilleurs, qui sont fort noirs, gros, pesans, de substance massiue, & qui n'ont point de noyau dedans, desquelles marques, tant plus ils s'en éloignent, tant moins ils valent.

*Les Em-
bliques.*

Des Embliques ou Empeliques, ceux sont les meilleurs qui sont gros, pesans, qui ont beaucoup de chair & biē massiue, & le noyau petit: car quant à ceux qui ont la chair flaque, ils n'ont ny force ny vertu. Quant aux Belliriques, les

*Belliri-
ques.*

pl^r. gros, pl^r. pesans, qui ont beaucoup de chair & de poulpe, & bien massiue, sont les meilleurs. En general, les marques & enseignes de bôté es Myrobo-

lans, ie dy les principales, & qui leur sont communes avec les autres fruiets, sont qu'ils soient bien nourris, gros, ayans beaucoup de chair bien ferme & massive, & par consequét petit noyau, car les Inde, n'en ont point. Quant aux autres marques qu'on prend de la couleur, & de la forme de l'os ou noyau, elles sont de peu d'importance.

Les meilleurs Ben, ou *Glans Unguentaria* sont gros, vieux, ayans leur cicaille lissée, menuë, pleine de moëlle, legere & huyleuse. Quât aux petits Ben, les meilleurs sont ceux qui sont blancs, tirans sur le noir, ou cendrez, vieux, pleins de moëlle blanche, lissée & grasse, & si sont moins nuisibles.

Le Ben,
ou glans
unguentaria.

Les Pignolats, qu'aucuns appellent *Pignolati*, ou *strobili*, ou *Pintoli*, sont bôs quâd ils sont pleins, fraiz, blancs, seichez autant qu'il en est besoin. Il faut reietter ceux qui son iaunes, ou passés, huyleux & rances, à quoy ils sont fort subiects: car à grand peine les peut on garder six mois entiers, qu'ils ne rancissent. Ce qu'on pourra euter, si on les couure de sucre, comme la dragee; mesmement si on les fait en premier lieu fricasser avec du son, afin de les secher, & puis les cribler. Lequel remede doit

estre obserué, quand on veut cōfire les autres semēces, afin qu'elles ne rancissent, auant en'estre confites, ou mesme apres qu'elles le seront.

Noix de
Cyprez

Les Noix de Cyprez doivent estre entieres, fresches, molles, pleines de semence, mesme dedans les fentes & creuasses.

Pommes
de coing.

Les meilleures Pommes de Coing, sont celles qui sont bien nourries, jaunes, odorantes : que si on ne veut pas beaucoup restreindre ou refroidir, il faudra choisir les bien meures ; mais si on veut fort restreindre, il les faudra cueillir encore verdes. Il en est de mesme de ceux que nous appellons Siruthia, ou Coings femelles, qui sont beaucoup plus gros que les autres, nō point si aspres, mais bien plus charnus.

Citron,
orange,
limon.

Les citrons, oranges, & ceux qu'on appelle Limons, doiuent estre de moyēne grosseur, chacū en son espee, ayās vne odeur forte & plaisante, leur escorce subtile & delice. Quant à la couleur, le limon doit estre passé, le citron iaune, & l'orange tirant sur le rouge: vray est qu'il se trouue des oranges qui sont verdes de couleur, encores qu'elles soient meures. Elles doiuent auoir beaucoup de poulpe au dedans, qui

choisir les simples medicaments. Si

soit ferme, le suc odorant & aigre, & quelquefois doux, & mesmes il s'en trouue qui ont vn goust meslé.

La moüelle de la Coloquinte, ayant *Quelle*
osté l'escorce de dessus, doit estre gros. *doit estre*
se & ronde comme vne pomme de *la meü*
moyène grosseur, fort amere au goust: *le de la*
estant bien meure, grosse, rare & i pon- *colo-*
gieuse, & par ainsi legere. Tât plus elle *quinta-*
sera legere, tant meilleure elle sera. Cel-
le qui est bien blanche, est tousiours
fort legere, & l'appelle on femelle. Le
temps de la cueillir, est l'Automne, lors
qu'elle commence à iaunir, & perdre
sa verueur.

Le fruiët du cocôbre sauvage est esti- *Coccom-*
mé bon, quât il est parfait & meur, & *bre sau-*
qui ayant laissé la couleur verde, est de- *uagé.*
uenu iaune, estât amer au goust. De ce
fruiët, on tire vn suc blanc, & aucune-
ment gras, qu'on appelle Elaterium.
Quant à la maniere de le faire sans grã-
de expression, Dioscoride l'enseigne au
long.

Le meilleur Carpobalsamum, est de *Carpob-*
couleur iaune, plein, grât, pesant, mor- *balsa-*
dant au goust, & qui eschauffe la bou- *num.*
che, sentant aucunement la liqueur de *Dioscor.*
Baume. Pour auoir de bonne Casse en
canne, qu'on appelle autrement Cassi *Cassi.*

*Laxati-
ue.*

Mesué.

Almar.

laxative, il faut choisir celle qui est noire & dehors & dedans, grâde, claire, pesante, bien pleine: de sorte que quand on la secout, la graine ne grilloite point dedans: ayant au reste vne mouëlle grasse, au dedans, luisante pleine de suc, ne sentant point le chancy, ou le pourry: ayant quasi le goust de bonnes prunes, chaude & humide au premier degré. Il faut noter, qu'il ne faut extraire la mouëlle de Cassie, sinon lors qu'on en a affaire: car si on la garde long téps hors de la gousse, elle se corrompt bien tost, ne plus ne moins qu'on voit le sang, le lait, & la semence se corrompre quand ils sont hors de leurs vaisseaux & lieux naturels, encorés qu'on les serre bien.

*Les car-
lebes.*

Les bons Cubebes doiuent estre gros, pleins, pesans, acres, non pas toutefois tant que le Poyue, tenâs quelque peu d'amertume; estans fort aromatiques, avec quelque douceur. On les peut bien garder dix ans.

Granum

Gnidium.

Mesué.

Le Granum gnidium doit estre pris de la Thymelea, qui ait les fucilles grandes & delices, nourrie en lieu bien ouuert, & pres de plusieurs autres plantes de son espeece. Mesué dit, qu'il faut mettre les fucilles en vsage, & non pas les grains.

Les Dattes que nous appellons , avec *Dattier.*
les Grecs vulgaires, ne sont autre chose
que les fruiets du paulmier, & s'ont ainsi
appellees, à cause qu'elles ressemblent
à vn doigt. Les meilleures sont celles
qui s'ont grosses, iaunes, peu ridees, mol-
les, pleines toutesfois, ayans beaucoup
de chair au dedás assez massiues, laquel-
le est blanchastre du costé du noyau, &
rougeastre du costé de la peau : qui ne
sont point pertuisees , ny mangees des
vers , & qui ne grillotent point , ou
bien peu , quand on les secout , ayans
aussi vn goust vineux. Les moindres, &
desquelles on doit moins tenir de con-
re, sont celles qui sont gresles, flacques,
dures à faute de chair, qui ayans perdu
leur queuë sont pertuisees , celles aussi
qui sont pleines de vers.

Les meilleures figues seiches , sont *Figues*
celles qu'on apporte en cabas, là où elles *seiches.*
sont régees & pressées avec les doigts,
ou les poings, & qui obeissent tellemēt
à cause de leur mollesse, qu'en les ma-
niant on sent les doigts de part à autre:
elles sont aussi de bonne odeur, ne seu-
tans point l'eschauffé, ny le vermoulu.

Que si on veut prendre garde parti- *Marques*
culierement à chacune, on trouuera *de leur*
que les bonnes ont la queuë fort cour- *bonté.*

te, la couleur blancheastre : elles sont molles, obeyssantes au manier, ayans la peau delicee & molle : estans pleines de suc & de semence iaune, avec vn goust quasi seblable au goust de miel, & vne odeur fort souëfue auât que les mäger, & en les mangeât aussi, qui sont pesantes & petites. Vray est que de celles de

Celles de Marseille. Marseille (lesquelles on estime les plus exquisites, soit qu'elles soient blancheastres seulement, ou bien blanches du tout & dehors & dedans, ayans toutes-fois la semence iaune) les plus grosses sont les meilleures. Mais si on les apporte du pays estränge, côme sont celles qu'on apporte d'Espagne, lesquelles on fait premierement tréper däs du moust, pour les rendre plus douces, & puis les saupoudre on avec de la farine, pour les garder de se prendre l'une à l'autre elles ne vallēt rien, non plus que celles qui söt dures & en masse, & particulièrement chacune : celles aussi, qui sont pleines de vers, estans de mauuaise odeur, noires au dehors, rougeastres au dedans, ou ayans quelque autre couleur, qui n'est pas selon leur naturel : ayans au reste l'escorce dure, espesse, & seche, d'estrange couleur, odeur, & saveur au dedäs. Toutefois il s'en trouue

Celles de Marseille.

Celles d'Espagne.

de noires en Prouence, & en Languedoc, noires en dehors, & fort rouges *Les noires* au dedans, les meilleures & plus delicates de toutes, quand elles sont fraiches: car si on les fait seicher, elles se fondent. Il s'en trouue bien es pays mesmes d'autres de couleur cendree, mais elles ne se peuent secher, à cause de leur trop grande humidité: les hommes ne les trouuent gueres bonnes, mais les oiseaux en sont fort friands.

La Galle Omphacitis, c'est à dire non-*Galle Omphacitis* meure, est meilleure quand elle est petite, ou bien de moyenne grosseur; est *est* refroncee, pesante, solide, & non point pertuisce: mais celle qui est grosse, fort ronde, lissée, legere, flaque, pertuisce, iane, ou pour le moins rouille, n'est pas si bonne. Ceux de Languedoc, & de Lyon estiment sur toutes celles qu'on appelle communement Rosmarines, qui sont les plus petites de toutes, estans pesantes, massives, aspres & fort cheres.

Les Iulibes, que les Grecs appellent *ZiZipha*, ou *ZinZipha*, sont meilleures *Iulibes* quand elles sont fraiches, grosses, longues, seiches, non pas routesfois ridees, ayans beaucoup de chair pleine de suc, flaque, douce, & vineuse, estans

aussi pleines, & pesantes : d'un goust doux & delicat, ayans le noyau petit : elles doiuent aussi estre rousses au dehors, ou plustost rougeastres, & au dedans palles, ou bien blanchastres. Car quant à celles qui sont blanches par dessus, ayas le noyau sēblable au noyau de prunes, plus rond toutesfois, ayant vne petite chair dedans, qui est douce, ie n'en ay point encores veu. Celles sōt à reietter qui sont noircies de vieillesse, legeres, seiches poudreuses, fraissles, & qui n'ont presque point de chair.

Ce fruit appellé *Mixa*, *Mixa*, ou *Mixt*, *Mixaria*, & vulgairement Sebestes, à cause d'une certaine mucosité gluante qu'il a, ressemble fort au fruit des autres Pruniers, mais il est moindre la moitié. Il est fait en aiguissant, & si est ridé un petit, pesant, noir, ayant beaucoup de chair, laquelle est de couleur rouge, noirastre, ferme, & massive, gluante, douce, & un petit aigrette, ayant son noyau semblable à celui des prunes damasines, fait à quarrs, & dans le noyau y a vne petite amande douce.

La pomme
de
Grenade

La bonne pomme de grenade doit auoir son escorce, ou son cuir entier, roux, dur & massif. Au reste, celle qui est pesante, bien meure, ayant les grains

de dedans rouges , ou de couleur de Rose , pleins de suc semblable au vin , est la meilleure.

Les meilleurs fruiçts de meutte sont ^{Le Meur} ceux qui sont frais , pleins , succulens , ^{te.} odorans , gros , & bien nourris.

Les meilleures noisettes sont celles qui ont leur coquille solide , & qui n'est ^{Les noi-} point pertuisee , de couleur rouge , qui ^{settes.} sont rondes , grosses , pesantes , & qui ont vn noyau dedans , lequel grillote quand on le secouë , & si on le gouste apres auoir rompu la coquille , on le trouuera de fort bon goust , retirant aucunement au goust de la Chastagne. Ce noyau de dedans est iaune par dessus , & en dedans il est blanchastre , & si doit estre bien plain , bien nourry , & dur. Apres celle-cy , les meilleures sont ^{Noiset-} celles qu'on appelle noisettes franches , ^{tes fran-} c'est à dire legitimes , ayans la coquille ^{ches.} comme les autres : la petite peau qui enuironne le noyau dedans la coquille , est fort rouge : le noyau a la chair fort dure & ferme , laquelle tire aucunemēt sur le rouge. Les moindres de toutes sont les sauages qui ont la coquille , & noyau de dedans blanchastre. Quant à celles qui sont legeres , trouëes à cause du ver qui est dedans , rances de vieil-

lesse, ou qui ont le noyau ridé, rancy, & sans suc, elles ne valent rien du tout.

La noix muscate. La bonne noix muscate doit estre pesante, huyleuse, & odorante.

La noix d'Inde. La noix d'Inde aura vne certaine eau au dedans, qui est douce quand elle est fraische & recente. De laquelle eau il se faut seruir, & non pas de l'escorce.

Oliues de plusieurs sortes. Des Oliues qu'on surnomme Halma-des, ou Colymbades, lesquelles on confit, & les laisse-on tremper en leur saumure, les meilleures sont les plus grosses, qui sont faictes en ouale, de couleur palle, ou rousse, plaines, massives, ayans beaucoup de poulpe bien ferme, aucunement amere, avec quelque peu de douceur. Elles ont vn noyau au dedans, petit, longuet, dans lequel y a vne petite amende fort delicate. Mais celles qui sont trop grosses, qui vont en esguissant, & qui ont beaucoup plus de chair que les autres, ne sont pas de si bon goust, comme celles d'Armenie. Les Oliues qui viennent es Oliuiers entez, sont beaucoup plus grosses que celles des autres, mais elles ne sont pas de si bon goust.

1.° Auberger. Les fruits d'Auberger, & les raisins d'outre mer doiuent estre cueillis lots qu'ils sont bien meurs, bien plains, & d'un bon goust.

ayans peu de grains en leurs grappes, mais bien nourris plustost qu'ayans leur grappe bien espesse, & les grains petits, & mal nourris.

Pour auoir du bon poyure long, il faut qu'il soit gros, entier, recent, & qui pique la langue, quand en le maché, non pas soudainement, mais aussi qui garde longuement son acrimonie. Il faut reietter celuy qui est pertuisé, ou sophistiqué.

Le poyure blanc, qui vient de cestuy cy est beaucoup plus fort, & plus piquant que non pas le poyure long, ou le noir : il faut choisir celuy qui est gros, bien plein, pesant, & non ridé. Du poyure noir, il faut choisir celuy qui est le plus gros, ayant son escoice déliee, & celuy qui est le moins ridé, mais fort pesant.

Les Pistaches, qui les veut auoir bons, il les faut prendre frais & recents, ayas le dedans du noyau de couleur verte, & qui soyent de bon goust.

Les meilleurs Tamarins sont ceux, qui sont noirs ou bruns, luisans, mols, frais, gras, composez & tissus, comme de petits filets verueux : qui sont aigres, doux, ou bien doux, tenans quelque peu d'aigreur, & de goust vi-

neux. Il faut reietter ceux qui sôt secs, sophistiqués avec chair de pruneaux, lesquels ont vne couleur noire & obscure, le goust, & odeur de Prunes.

*Prunes
seches.*

Les Prunes seiches ou elles sont aigres, ou douces: & des vnes, & des autres, il faut tousiours choisir celles qui sont grosses, pleines, & massives, qui ont beaucoup de chair, pleines de suc, & fermes: qui ont le noyau petit, & sôt couuertes au dessus d'une certaine rose blâche, ou bien sont noires, sans qu'on les ait rien lauées, & non pas celles qui sont rances, qui sentent le chancy, ou qui sont pleines de poussiere. Que si nous voulons lascher le vêtre, il faudra prédre les Prunes de Damas, ou les Armeniennes, & les autres qui sôt douces & humides, plustost que les aigres, ou les moyennes, selon le dire de Mesué.

*Prunes
pour lascher
le vêtre.*

Le bon Sené doit auoir les gousses (desquelles on se sert principalement) noirastrés, tirans sur le vert, vn peu ameres, avec quelque adstriction, parfaites auant que les cueillir, fresches, ayans au dedans leur semence grosse, & pressée. Les pires de toutes sont celles qui sont blanchâtres, & qui ont esté cueillies auant qu'elles fussent parfaitement meures. On peut mettre en se-

cond rang de bonté les fueilles, pour-
ueu qu'elles soient verdes, & pleines,
non pas blanchastres & déliées. Les
tiges & iettons ne seruent de rien à las-
cher le ventre, parquoy il les faut iet-
ter là. Le m'esmerueille des Apothicai-
res d'auourd'huy, qui s'oublient tant, *Apothi-*
sās se souuenir du dire de Mesué, qu'ils *caires re-*
estiment plus, & vendēt aussi plus che- *pris,*
remēt les fueilles de Sené. que non pas
les gouffes. Nostre Sené qui vient en
nos iardins, n'est pas de telle vertu, cō-
me celuy qu'on appelle Oriental, mais
aussi on voit tous les iours par expe-
rience, qu'il n'est pas du tout inurile.

Des raisins secs, faut tousiours pren- *Raisins*
dre ceux qui sont gras & charnus, & *secs.*
qui ont l'escorce fort délice, dit Galien *Galien;*
au second liure des Aliments. Ceux de
Damas & de Corinthe nous sont fort
commens.

Les meilleurs Raisins de Damas sont *Raisins*
ceux, qui sont gros, iaunes, transparēts, *de Da-*
charnus, ayans peu de pepins, & bien *mas,*
petits, & qui ont le goust vineux. Ceux *de Co-*
de Corinthe sōt les plus petits de tous, *rinthe.*
& n'ōt point de pepins, ayans vn cou-
leur tirant sur le rouge, vn goust fort
delicat & bon. Il s'en trouue bien peu,
& si sont bien chers.

*Les com-
muns, &
comment
sachez.*

*Prunel-
les.*

*Picar-
dans.*

*L'Au-
teur
n'auoit
par veu,
ny entē-
du la fa-
çon de
secher les
Rusins,
qui est
toute co-
traire à
celle qu'il
dit.*

On en apporte par deçà des com-
muns ou de Prouence dans des caisses
de Sapin, ou bien d'Espagne dans des
cabas. Ceux de Prouence sont les meil-
leurs, apres ceux de Damas, & de Co-
rinthe, & principalement ceux que les
gens du pays meisme appellent Prunel-
les: & croy qu'ils les appellent ainsi, à
cause qu'ils ont la grumme fort sem-
blable à vne prune, à sçauoir, noire,
mais couuerte au dessus d'une certaine
rosee bleuë. Ceux qui sont iaunes, ne
sont pas mauuais: Les gens du pays les
appellent Picardans. Ils sont du tout
semblables aux Raisins de Damas,
horsmis qu'ils ne sont pas si gros ny si
charnus, & s'ils n'ont pas la chair si fer-
me. On faiët secher & les vns & les au-
tres sur le sep, tordant seulement la
queuë. S'ils s'engraissent tellement,
qu'ils tiennent aux doigts, les gens du
pays mettent de la farine par dessus,
pour couvrir celle imperfection. Les
Espagnols vsent fort souvent de ceste
tromperie en leurs Raisins secs, qui
sont les moindres de tous: car ils gar-
dent les meilleurs pour eux, & enuoyēt
les pires, & ceux qu'ils ne veulent pas,
aux autres nations.

De l'eslection des bois.

CHAP. XIII.

LE bon Agalochum, ou bois d'A- *L'Agalochum,*
loës est marqueté, & moucheté, *ou bois d'Aloës.*
odorant, ayant vne certaine adstrictiõ,
& amertume, quand on le gousté. Son
escorce est si délice, qu'on la diroit
plustost vne peau, qu'autre chose, & si
elle est de diuerse couleur. On le mas-
che pour auoir l'haleine bonne. On en
vse au lieu d'Encens és parfums, aussi
se fond il au feu, comme l'Encens,
mais non pas si soudain, lequel estant
jetté en l'eau, va incontinent au fonds,
& produit de petites bouteilles.
Ætius, & Actuarius l'appellent *Xylaloës*,
qui est à dire, bois d'Aloës, non pas
del'herbe ainsi nommée, mais d'un ar-
bre: toutes fois le bois d'Aloës ressem-
ble aucunement au suc qu'on tire de
l'Aloës en herbe, tant en son amertu-
me, qu'au suc gommeux qu'il a au de-
dans, d'où aussi ie pense qu'il a pris son
nom. Au reste, Mesué ordonne tou- *Mesué.*
iours l'Agalochum crud: car celuy qui
a esté bouilly pour en tirer la senteur, a
perdu sa force & vertu.

Quât au bois qu'on monstre és bou- *Diester.*
tiques pour l'Agalochum, c'est plustost

l'Aspalatus, qu'autre chose Que s'il est bon & legitime, il sera pesant, & apres luy auoir osté l'escorce, est rougeastre, ou purpurin Il sera aussi massif, odorât, & amer au goust Celuy qui est blâc, retirât au Bouÿs, & sans aucune odeur, est le pire. Il y en a toutesfois qui au lieu d'Aspalatus, mettēt le cœur d'Oliuiet.

Le Gaïac Le bois de Gaïac est à mon aduis, vne
que c'est. espee de bois d'Ebene, & ce qui le me fait croire est, qu'il ressemble en tout & par tout, & en substance, & en facultez, à ce que Galien dit de l'Ebene:
Galien. mais quoy que ce soit, posé qu'il soit vne espee d'Ebene, ou qu'il ne le soit pas, le meilleur est celuy qui est brun & iaune, lequel a son escorce qui tiēt ferme contre le bois, estant massif, pesant, bien nourry, pris d'un arbre qui ne soit ny trop ieune, ny trop vieil: & tant plus il sera frais & recēt, tant mieux il vaudra: car il sera tant plus succulēt, & vigoureux. Et pour le moins il le faudra choisir qui soit bien gommeux: & quād il sera ainsi recent, & qu'il aura encores son escorce, il sera bon de prendre les branches de moyenne grosseur, que s'il est desia vieil, il vaudra mieux prendre du tronc (pourueu qu'il ne soit pourri, vermoulu, ou autrement corrompu,

choisir les simples medicaments. 55

comme on le voit bien souvent) car à cause de sa grosseur & dureré, il resiste mieux à la corruption , & si demeure plus longuement avec la gomme, que ne font pas les branches , encores que son escorce soit tousiours plus seiche. Et au contraire , l'escorce de celuy qui est frais, ie dis l'escorce interieure , est tousiours plus grasse que le bois , & a plus de suc , à cause que ç'a esté comme le conduit de la nourriture pour la plante. Quant au goust, il faudra prendre celuy qui est doux, amer & piquât. Celuyqu'on apporte de l'Isle S Ieã, qui est vne region temperée & bien arrosée, du costé de Midy, est plus gras, & a plus de resine , que celuy qui croist en l'Isle S Dominique, qui est située so^u la zone torride: lequel à cause de la grãde chaleur est beaucoup plus sec, & aride.

Il y en a qui estiment que le *Palus Palus sanctus* (qu'on appelle) soit les branches *sanctus* du Gaïac, lequel ayant en son bois di *que c'est,* uers filaments, & le cœur estant noir, *et son* fait que plusieurs s'en seruent aujour- *choix.* d'huy au lieu d'Ebene , & mesmes il a quasi semblable faculté. Il est bien vray qu'il est plus efficace quant il est frais & recent; & au contraire, il a moins de vertu, & est plus sec (à cause qu'il est dé-

lié, & pluſtoſt ſeché) quãd il eſt enuieilly, comme il ſe voit és branches des autres plantes, & principalement en celles qui ſont petites. D'autres eſtimét le *Palus ſanctus*, ou *Lignum ſanctum*, eſtre vne autre plante, que le Gaiac : & ſe fondent en ce que ſon eſcorce eſt plus blanche, que celle du Gaiac, & ſur quelques autres raiſons. L'en laiſſe la deciſion & le iugement à ceux qui les coupent; mais quant à leur faculté & vertu, ils ne ſont gueres differents.

*Le Santal
et Citrin.*

Entre les Santals le Citrin eſt le meilleur, & le plus aromatique, mais il ſ'en treuve bien peu: côme Platearius meſme a bien remarqué. Le moindre c'eſt le Santal blanc, le rouge tient le milieu en bonté. Tous les trois ſont froids au tiers de gré, & ſecs au ſecond. Quant à ceux qu'on treuve és boutiques, qui piquent la langue, quand on les gouſte, principalement le Citrin, il ſe faut bien garder d'en uſer.

*Le Xylol-
balaſamū
Dioſcor.*

Le bon *Xylobalaſamum* eſt celuy, qui eſt frais, ayant ſes rainceaux menus & ſubtils, de couleur d'or, & qui eſt odorant, retirant aucunement à l'odeur du Baume.

*Le Calamus
aromaticus.*

Le *Calamus aromaticus*, que les Apothicaires tiennent, n'eſt autre choſe, qu'une

qu'une certaine racine, & non pas la racine du Calamus: toutes fois l'odeur, & le goût, montrent assez qu'ils ne sont gueres differents en vertu & faculté. Le meilleur est celuy qui est blanchastre, ayant vn goût, & vne odeur bonne & aromatique, & qui ne iette point de poussiere, quand on le rompt. Il se peut bien garder trois ans.

Du choix & election des escorces.

CHAP. XIV.

LE meilleur Cinnamome est celuy qui est de subtiles parties, fort odorant, ayant vne certaine odeur qu'on ne sçauroit dire, mais qui est sonëe sur toute autre senteur: acre, & mordant au goût, & fort chaud, non pas tant toutesfois qu'il soit fascheux: retirant aucunement à l'odeur de Rhue, quand on le masche, ayant la couleur blanche meslee de iaunastre & de bleu, ou bien cendree, iettant les branchures & rainceaux menus, enuironnez de plusieurs nœuds, qui est aussi poly & lissé, & se rompt aisément. Actuarius, pour dire du bon Cinnamome, met en ses compositions *Leptocinnamomum*, qui est à dire en nostre langue, Cinnamome délié.

Quant à ce que nous appellons Cannelle, ie tiens que c'est la Casse, ou bien vn faux Cinnamome, encores qu'il se treuve entre les Cinnamomes, que les Princes gardent six especes de Cinnamome toutes diuerses. Quand il est gardé trente ans il diminue la vertu, & ne se faut pas abuser de le penser garder dauantage avec sa vertu & faculté: car il est trop subtil & en la substance, & en ses vertus. La Casse ou Cannelle tant plus elle ressemble au Cinnamome, & en odeur, & au goust, tant plus elle est excellente & exquise. La meilleure est rousse, ayant l'odeur de la Rose, & du vin, ayant aussi quelque douceur au goust, garnie de fleutes ou cannes, fort odorante, comme sont communement les choses aromatiques, & à cause de ses fleutes, ou cannes Galien en plusieurs lieux l'appelle *Cassia Syriaca*, ou *Fistula Cassia Syriaca*, qui est biē toutesfois autre que la laxative, laquelle on apporte d'Egypte, comme il a esté discouru cy-deuant, quand nous auons parlé des Fruicts. Ceste Casse donc, ou Cannelle a son escorce exterieure, à laquelle on donne aussi le nom de *Fistula*, forte & à l'odeur, & au goust: mais ce qui est dedans, est quasi sans vertu, aussi ne s'en sert-on quasi à rien.

Galien.

choisir les simples medicaments.



Qui veut auoir de bon Macis, il doit *L. Ma-*
prendre celuy qui est roux, ou iaune^{cu.}
comme or, estant fort aromatique, &
de loüefue odeur, ayant son goust vn
peu acré, & piquant, avec quelque pe-
tite amertume: & tant plus il est frais,
& plain de suc, tât meilleur il sera. C'est
folie d'estimer qu'il se puisse garder dix
ans en sa force & vertu, comme aucuns
ont resvê. Le suc qu'on tire du Macis, *Son suc.*
qui retire fort à la Gomme de Lierre,
est beaucoup plus efficace & vertueux,
que le Macis. Quant au Macer, on n'en
treuve point aujourdhuy.

La meilleure escorce de Tamarix est *L. escorce*
celle, qu'on apporte de Prouence, & de *de Ta-*
Languedoc, non pas celle qui croist à *marix*
Fontainebleau, lieu de plaisir pour les
Roys, aupres de Melun. Au reste, pour-
ce que le Tamarix croist en nos quar-
tiers, son escorce est connue de chacun;
si est bien aussi l'escorce de la racine de
Capres.

La meilleure escorce d'Encens est *L. escorce*
celle qui est grosse & espesse, grasse, o- *d'Encen.*
dorante, fraische, polie & lissée, & non
pas raboteuse, qui n'est pas aussi carti-
lagineuse. On la sophistique avec es-
corce de Pin, ou de pôme de Pin; mais
la trôperie se descouure au feu: car les

autres escorces mises sur le feu, ne iettent point de flamme, ains ne sont que fumer: mais l'escorce d'Encens iette incontinent flamme, & si rend vn parfum de fort bonne senteur. On la trouue le plus souuent parmy les morceaux d'Encens.

Du choix des suc.

CHAP. XV.

*Huile
d'Oliue.*

L'Huile qu'on tire par expression des Oliues meures, doit estre roux ou iaune comme or pur, bien cler, deslié & subtil, n'ayant point ou bien peu d'odeur, mais qui soit bonne, vn goust doux & quelque peu picquant, lequel à grande peine peut-on exprimer, qui ne soit pas aussi trop vieil, ains tout frais & recent, sinon qu'on en aye à faire du vieil, dont celuy de trente ou de quarante ans, est meilleur que celuy de trois ou quatre ans: car il est plus efficace, plus espais, d'odeur plus forte, plus chaud, & plus mordant que l'autre. Celuy qu'on appelle Huile vierge est fort exquis: il s'en treuve bien peu, aussi est-il bien cher.

*Huile
vierge.*

*Huile
Ompl.
d'hu.*

L'Huile Omphacin, lequel on exprime des Oliues verdes & non meures, tire aucunement sur le verd. Le meil-

leur est celuy qui est frais, odorant, sans aucune mordacité, & qui est brulé & aspre au goust. Au defect d'iceluy, faudra mettre d'huile lauée.

Des vins, on choisit tantost les vns, *Le choix des vins* tantost les autres, selon les diuerſes intentions auxquelles on pretend, vray est que les argumens sur lesquels on se fonde pour choisir les vins, se prennēt le plus ſouuent ou de la couleur; ou de l'odeur, ou de la ſauueur, ou de la conſiſtence.

Le vin aigré blanc eſt plus ſubtil que *Le vin aigre blanc.* ne ſōt pas le cleret ou le rouge, auſſi eſt il plus puiſſant, principalemēt quād il eſt auſſi aigre & auſſi vieil que les autres.

Le bon miel doit eſtre pur & net, de *Le miel,* ſorte qu'il luiſe par tout, odorāt, iauue, fort piquant, & fort doux au goust, & fort plaiſant; eſtant au reſte de bonne conſiſtence, à ſçauoir ny trop eſpez, ny trop cler & liquide, gluāt & viſqueux, de façon qu'il ne coule point, mais ſile bien loing quand on le leue avec le doigt. Si on le faiēt cuire, il ne iette pas beaucoup d'eſcume, & ſi ne ſent pas par trop l'odeur du Thym. Et encores qu'il ſoit blāc, pourueu qu'il ait les autres marques de bonté, il ne laiſſera pas *Le blāc* d'eſtre bō. Et meſme ceux de Langue-

doc, & les Espagnols, font trafic d'un miel fort blanc, qui ne laisse pas pourtant d'estre excellemment bon, & si est fort dur: comme aussi le iaune, duquel nous vsons. Le dur est meilleur que le liquide, à cause qu'on iuge qu'un miel ainsi liquide est sophistiqué & broüillé avec quelque autre liqueur.

Quant à la Manne (que les Arabes *La Mân* appellent) qu'on peut aussi nommer *Æromeli*, c'est à dire Miel de l'air, soit que elle soit liquide, ou amassée en petits grains, il faut tousiours choisir la bien blanche, qui est fraîche, douce, bien nette & pure, non pas meslée avec vne infinité d'ordure, cueillie sur quelque plante de bonne odeur, & qui ne soit point nuisible à l'homme, côme est celle qu'on cueille sur le Larix ou meleze, de laquelle on fait auourd'huy grand estat. Elle se peut biẽ garder vn an. On ne se sert quasi auourd'huy de point d'autre que de celle qui est amassée en petits grains, car la liquide est mal-aisée à recouurer: celle qu'on recueille sur les pierres n'est gueres bõne: mais encore est plus mauuaise celle qui est de couleur cédree. La pire de toute est celle qui a vne couleur brune, qui est pleine d'ordure: celle qui est trop vieille, & celle qui

est sophistiquée avec sucre, & goustes de Sené, mais la trôperie se decouvre avec le temps, car ceste Manne ainsi sophistiquée devient molle, & se fond avec le temps.

La bonne cire doit estre fort iaune, *Cires de* odorante, grasse, bien serree & massive, *plusieurs* legere, bien nette, & qui ne soit point *sortes.* embrouillée d'autres matieres. Celle de Mauritanie encorés qu'elle soit noirastre, si est-elle fort propre pour iauoir les autres. La blanche ou elle est naturelle, ou bien on la rend blanche, en la lauant. La verde se fait en y mettant de la rouille ou verdeur. Et pour faire la rouge, il y faut mesler de la racine d'orcannette, toutesfois on la fait souuent avec du Cinnabre.

Le meilleur sucre & le plus exquis, *Sucres de* est celuy qui est fort dur, solide, & qui *plusieurs* faisant heurter vn pain contre l'autre, *sortes &* rend vn certain son, comme feroit vn *qualitez.* bois bien sec & solide; & toutesfois à cause de sa siccité & rarité inuisible, il est leger: estant au reste fort doux, fort blanc, & reluisant cōme la neige, reduit en pains, qui sont faits en formes de Pyramides (comme est celuy de Valence) qui ne sont gueres gros, pesants enuiron vne liure & demie chaque pain, qui

*De Ma.
dure.*

est fort cher, propre à faire confitures seiches : mais il ne vaut rien pour faire les Penides, à cause qu'il s'esmie trop aisement, pour estre ainsi sec. Celuy qu'on appelle de Madere, tient le second rang en bonté, lequel est en pains pesans cinq, six, sept, huit, neuf, dix livres chacun. Il est fort en vſage pour faire les confitures : car avec ce qu'il n'est pas trop cher, il n'est guere moins

Le mol.

dre en bôté que le premier. Le troisieme est celuy qui est mol, lequel est blanc, mais il est plus gras que les autres, aussi n'est il pas si cher, & ne vaut rien pour faire confitures seiches, si fait bien pour faire les Penides. Le quatriesme

*Des Isles
de Cana-
das.*

est celuy qu'o apporte des Isles de Canadas, qu'o appelloit anciennement, Isles fortunées, lequel est aussi blanc hastre au dedans, mais il n'est pas si bon que ceux desquels nous auons parlé cy deuant, il est aussi meilleur que celuy dont nous parlerons apres. Il est en fort gros pains, tellement qu'ils pesent bien iusques à dix ou douze livres la piece. Le cinquiesme qui est le moindre de tous, est celuy qu'o appelle sucre de S.

*De S.
Audomar.*

Audomar, blanchastre en dehors, mais au dedas il tire sur le rouge, comme s'il estoit fäcy d'vn autre sucre, & färdé au

dehors tout exprez pour tromper. Ses pains sont tous esgaux. C'est le plus gluant de tous les Sucres. On ne s'en scauroit ayder à faire cōfitures seiches, ains pour cōfitures liquides, ou syrops, opiates, conserues, & autres telles cōpositions, on s'en pourra bié seruir, car il est à fort bon marché: mais pour corriger vn petit la composition, il sera bõ de mesler vn peu des autres parmy. Si ce Sucre sent la marce (comme bien souuent les mariniers le mettent au fonds de leurs vaisseaux, à cause de sa pesanteur, & leur sert de saure) il se conuertit en ce qu'on appelle vulgairement Sucre rouge. Il est bié vray, que plusieurs pensent, que le Sucre rouge ^{Sucre} ^{rouge.} ne soit autre chose que la crasse & escume que le Sucre rend quand on le cuit. Il y en a qui font des pains, des miettes de Sucre qu'ils recueillent, qui s'estoient faiçtes, les pains se heurtans l'vn contre l'autre, lesquels ont la mesme nature que le Sucre, dequoy ils sõt faiçts. Entre les Sucres, le meilleur ne peut endurer d'estre cuit longuement, autrement il se met en poudre; & au cōtraire le moindre est celuy qui souffre d'estre cuit le plus longuement. Quant aux autres, selon qu'ils sont bons ou

mauvais, ils peuvent aussi estre cuits, peu ou beaucoup.

L'Acacia.

Nostre Acacia encores qu'elle soit bien vieille, elle ne laisse pas d'estre bonne, pourueu qu'elle ne soit ny pourrie, ny chancie ou moisie: sinon que le Medecin, pour quelque intention, requist qu'elle fut fraische & recente.

Qu'il
doit estre
le bon
Aloës.

Le bon Aloës doit estre gras, gloant, fresse quand on le manie, & qui se fonde aisément: estant de couleur tirant du rouge au roux, figé & serré comme le foye: ayant des cauités au dedans, & pourtant il est leger, de bonne odeur, retint à celle de la Myrrhe: encores que toute la plante soit de mauuaise odeur: estant au reste fort amer, pur & net, reluisant, sans aucun grauiet ou sablon, comme est pour la pluspart celui qu'on apporte des Indes. Il se peut sophistiquer, comme Mesué & autres Auteurs disent: mais quand il est sophistiqué, il n'a pas les marques que nous auons dit.

L'Elatium,
Glaucium,
& Lycium.

Si tu peux reconuer l'Elatetium, le Glaucium, & le Lycium, & tu veux cognoistre s'ils sont bons ou nō, tu trouueras les marques pour le cognoistre en Dioscoride.

Le meilleur suc de Reglisse, est celuy

qu'on apporte de Candie: car il est fort ^{Suc de}
doux, mol, frais, pur & gluant, estant ^{Reglisse,}
rompu il est resplandissant & fort noir,
& si on le met sous la langue, il se fond
entièrement.

Encores que Dioscoride mette trois ^{Hypoci-}
sortes d'Hypocisthis, à sçauoir de iau- ^{sthis.}
ne, de verde, & de blanche, il faut en- ^{Dioscor.}
tendre, auant qu'elle soit preparee: car
estant mise en masses, elle est noire, vis-
queuse & gluante, ayant vn goust fort
adstringent, & vne odeur qui n'est pas
mauuaise.

Du choix des liqueurs.

CHAP. XVI.

CE que les Grecs appellent *οινος*, & ^{Suc qui}
les Latins *liquor*, n'est autre chose ^{c'est,}
qu'un certain suc qui vient de soy-mes-
me és arbres, apres qu'on leur a fait v-
ne playe, ou avec quelque trenchât, ou
avec vn taraire, ou seulement les esgra- ^{Suc Cy-}
tignant ou coupant vn branche, lequel ^{renay que}
suc est de bone odeur. Le suc Cyrenai- ^{quel,}
que doit estre acre & mordât, quelque
peu roux, & nō pas de couleur de pour-
reau, estant aussi transparent & retirant
à la Myrthe, odorant, & qui estant dé-
trempé, devient incontinent blanc, Les
Portugais l'apportent auourd'huy en

Mesui. grande quantité en leurs voyages de Taprobane, qui est vne grande Isle en la mer Indique. Ceux du pays l'appellent *Belzoé*, dont est aussi venu que nous l'appellôs *Belzoin* (car *Mesué* fait aussi cas de celuy d'Inde) ou bié par vn mot plus corrompu *Bençoin* ou *Ben'oin*. On l'appelle aussi *Asla* aromatique ou odorante, prenant le nom corrompu toutesfois de la denomination de l'herbe de laquelle on le tire, qui est le *Laser*: comme aussi on appelle *Asla* puante, le suc du *Laser* Parthique, & *Persique*: ou bié selô le dire de *Mesué*, celuy de *Mede* & de *Syrie*: laquelle liqueur sent le pourry, comme dit *Dioscoride*.

L'Opium. L'*Opium* a pris son nom de *ὀπὸν*, car c'est la liqueur du Pavot noir, cômme le *Meconium* est le ius de la mesme plâte. Anciennement on faisoit estat de celuy de *Thebes*, & de celuy d'*Espagne*: mais au iourd'huy i'entens que celuy d'*Apulie* est le plus vûté. Le meilleur *Opium* est celuy qui est pelant, massif, amer au goust, & qui prouoque à dormir en le prenant, qui se resont aisémēt en l'eau, estant lissé & blâc, & n'est ny aspre, ny plain de grumes: si on le coule, il ne se riēt point cômme cire, & si se fond au Soleil: si on le met dans la lāpe, il ne iette

vne flamme noire, & estant esteint, maintient tousiours son odeur.

La liqueur du baume, qu'on appelle *L'opop.*
Opopalsamum, est estimee bonne, quand *balsa-*
 elle est fraische, d'odeur puissante, que *mum.*
 elle est pure & entiere, non fardee, & *D'opop.*
 ne uet rien de l'aigreur. Il faut aussi que *Misui.*
 elle soit aisee a dissoudre, lissée, adstringente, & vn peu mordante à son goust. Si on la verse sur vn drap de laine, elle n'y fait aucune tache, & si on la laue, on n'y cognoist rien. Si on la iette dās du lait, elle la fait prendre, comme la presure. D'auantage si on la iette dans l'eau, elle se dissout soudain, & prend la couleur du lait. Mais si elle est enuieillie, elle s'espeffit, & n'est pas si bonne, comme dit Dioscoride. L'o
L'opop.
 popanax, qui est la liqueur qui sort de *nax.*
 la racine ou de la tige du Panax, nommé *Heracleum* apres l'auoir esgratignee ou coupee: il est blanc quand il est fraiz & recent, mais estant seiché, il deuient de couleur de Saffran en dehors, ou bien iaunastre, & de couleur blanche au dedans, ayant vne odeur forte, ou bien, (comme dit Mesué) vne odeur bonne, qui luy est naturelle, fort amer au goust: estant aussi lissé, gras, fraisse, tendre, & qui fond incon-

tiennent en l'eau. Celuy qui est noir, & mol n'est aucunement receuable.

**L'Eufor-
be.
Dioscor.
Galen.** Le bon Euforbe est celuy qui est de couleur de lait, & caustiq; & brullant, d'es-
sêce fort subtile & penetratif, soit qu'il
soit amassé en petits grains de la gros-
seur d'un Ers reluisant comme la Sar-
cocolla, ou bié qu'il ait esté recueilly és
boyaux de brebis ou cheures, dôt l'ar-
bre est enuironné: lequel est ramassé, re-
luisant comme verre, transparent, acré,
recent. Et si on veut, qu'il soit bien cau-
stique & brullant faudra choisir le plus
blanc: mais si on veut qu'il ne soit pas
tant brullant, faudra prendre celuy qui
est ianne, & desia vieil: car celuy qui est
recent & frez, est beaucoup plus blâc,
& plus brullant, tellemét que pour peu
qu'on le gousté, il enflamme tant la
bouche, que tout ce qu'on y mettra,
voire long temps apres, aura le goust
de l'Euforbe. Mais ceste couleur se pas-
se, & s'esuanoïit bien tost, de sorte que
avec le tēps il devient plus cendré, pl^{us}
passe & plus ianne, & si diminuë beau-
coup de sa chaleur. Celuy de deux ou
de trois ans, est encores en sa vertu, voi-
re iusques au quattiesme an: mais de-
puis qu'il vient iusques à cinq ou six
ans, il perd sa force, tellemét que celuy

qui est gardé plus longuement, est du tout sans vertu. Il est bien vray aussi, que celuy qui est recent & frez, est fort dangereux, à cause de sa grande violence, parquoy il n'est pas bon d'en vsier, sans le conseil & aduis de quelque Medecin bien expert, mesmement és remedes interieurs. *Meslé* prise sur tous celuy qui est leger, fraisle, pasle, cler, fort acte, d'odeur forte & piquante, gardé quelques années: car celuy qui est plus frez & recent, est trop bruslât, & si est veneneux.

Le bon Galbanum ne tient rien du *Le Gal-* bois, il a toutesfois quelques graines *laum,* mellees parmy, ayant vne odeur forte & fascheuse. Il est gras, estant cartilagineux, comme l'Ammoniac ou l'Encés; n'estant ny trop humide, ny trop sec.

Le meilleur Ammoniac, est celuy qui *L'Am-* n'est embrouillé ni de raclures de bois, *no. m. ac.* ny de sable, ny de terre, ny d'autres ordures, qui est haut en couleur, rerirant à l'odeur du Castoreum, amer au goust, fort massif, estant fait à petits morceaux cartilagineux, comme l'Encens masse.

Le Sagapenum est reputé bon, quand *Le Sag-* il est luisant, roux au dehors, & blanc *peau.*

Gal lib.
1. Ant.

au dedans, âcre au goust, ayant son odeur retirant à l'odeur du Pourreau, ou bien participant de l'odeur du Laser, & du Galbanum (& mesme on a accoustumé de le sophistiquer avec ses liqueurs) & ressemble fort au Galbanum le plus blanc, & de fait, la partie la plus escumense, la plus gluante, plus blanche, & plus legere du Galbanum se convertit en Sagapenum: mais celle qui est la plus massive, & plus serrée est la meilleure, sentant le Sagapenum. Et c'est de celui qu'il faut vser, comme le meilleur. Que si c'est du vray, il se dissoudra incontinent qu'on le mettra dans de l'eau ou dans du vin, ce qu'il ne fera pas, s'il est Sophistiqué. Mesué dit que le meilleur Sagapenum est celui qui est blanc tirant sur le rouge, d'odeur de Pourreau, tenant quelque chose de l'odeur du Laser, & du Galbanum, avec lequel on le sophistique, qui est espez, & reant moins leger, & qui se resout facilement, si on le met en l'eau.

Mesué.

La Scam-
monce.
Presq.
Mesué.

La meilleure Scammonce s'apporte de Mysie, region d'Asie, laquelle est nette, clere, spongieuse, pleine de fistules, legere, & retirant aucunement à la couleur de la colle du Tanreau, ou de la gomme estant clere, bruslant vn bien

peu la langue, & qui mise sur icelle, ou trempée avec quelque chose humide, blanchist incontinent, & devient comme lait; estant au reste tendre, aïcée à esmier & mettre en poudre, de bonne odeur qui luy soit naturelle & nō prise d'ailleurs. & nō pas d'une odeur facheuse. Celle qu'on apporte de Syrie & de Iudee, qui est pesante & massive ne fait aucunement à recevoir: toutesfois Mesué fait estat de celle d'Antioche. Mais si la goustant, on trouue qu'elle brusle la langue, c'est vn argument que elle est sophistiquée, & broüillée avec lait de Tuhynie.

Le Ladanum est estimé bon, quand il *Ladanū.* est odorant, titant sur le verd, qui se mundifie aisément, estant gras & résineux, & non pas sablonneux ou chancy, comme est celuy qui viét de Cypre. Celuy d'Arabie & de Lybie, n'est pas de telle estime.

Du choix des résines.

CHAP. XVII.

LE meilleur Mastic est celuy qui re- *Mastic.* luit comme le feu, qui est blanc cōme la cire de Toscane, estant plein, sec, fraisle, crissant, odorant, & quelque peu acré: apporté de l'isle de Chio, chaud & sec au second degré, avec quelque

adstriction. Le moindre de tous est celuy qui est verd & noir, qu'on appelle Mastice d'Egypte ou de Pont, estant noir comme le Bitume. Or le Mastice n'est autre chose que la Resine du Lentisque.

Terebenthine.

La Terebenthine, est la resine qui sort du Terebenthin. La meilleure est celle qui est blanche, ou tirant sur le pers, ou de couleur de verre, qui est clere, odorante & qui sent le Terebenthin, estant vn peu amere au goust, apportee de Chio, qui picque la bouche & le gosier & qui est liquide. Entre Resines, Dio-

Discor.

scoride met cette cy au premier rang de bonté, mettant en second lieu le Mastice:

Galien.

mais Galien est de contraire opinion, lequel ray suiuy parlât premierement du Mastice. On apporte auourd huy de

*Resines
meilleu
res quel
les.*

l'Isle de Gypte, de la Tourmentine, & liquide & seche, qui ne sont pas à mel-
priser. La meilleure resine apres la
Tormentine, est la Resine du Larix, ou
Melexe, qui est vn arbre sur lequel on
recueille le plus souuent la Manne.
Celle du Sapin est quasi semblable à
celle du Larix & en bonté, & en toute
sa nature: & de fait, la pluspart des
boutiques ne tient point d'autre Tour-
mentine que ceste cy: mais la faute est

choisir les simples medicaments.

17
trop lourde, car il s'en faut beaucoup qu'elle soit de telle vertu, que seroit la vraie Tourmentine. Et mesme Galien ordonnoit qu'en ses compositions on mist, non pas la Tourmentine seulement, mais celle de Chio, comme la meilleure & plus exquise. Quelle honte est ce donc, ou plustost, de quelle peine sont dignes ces védeurs de Resines, qui n'ont point de honte de vendre à leur escient la Resine du Sapin pour la vraie Tourmentine, & mesme en vsent és compositions, qui est vne faute bien grande, & vne vergongne aux Medecins de l'endurer.

Outre les Resines desquelles nous auons parlé, Galien & Dioscoride font mention des Resines de Pesse, de Pin, de Pommes de Pin, & de Cyprez & disent que celle de Pin & de Pesse sont liquides, & les appelloit-on anciennement Colophonienues, à cause qu'on les apportoit de Colophon, ville d'Asie la mineur: maintenant ie ne sçay à quelle occasion on a donné le nom de Colophonienne, à la seule crasse, & fondraile de la Terebenthine distillée.

*Autres
sortes de
Resines.
Galien.
Dioscoride.*

Gomme
d'A.A.
M.A.

L'Acacia, qu'on appelle autrement L'Espine d'Egypte, produit vne Gomme, appelée communément Gomme Arabique, ou Gomme simplement. La meilleure est celle qui est amassée à mode de vers, resplandissante comme verre pure & nette. Elle a vertu de refroidir, & resserer.

Cancamum.
Dioscor.

Le Cancamum est la Larme d'un arbre Arabeſque, que l'on nomme vulgairement *Gummelacha*. Qui voudra ſçauoir les marques, pour cognoiſtre le meilleur, qu'il les liſe en Dioſcoride, liure 1. chap 23.

Canfre.

Le Canfre est la liqueur d'un arbre, qui croist es Indes, retirant à la Ferule. Ceste liqueur a esté cogneuë de Arabes ſeulement, & des Grecs modernes. Le meilleur Canfre est celuy, qui mis au feu, ou au Soleil, prend vne couleur rouge tirant ſur le blanc, qui est reluiſant, & fraiſſe. Car vn tel Canfre est beaucoup meilleur, plus ſubtil, & de plus de duree. On le peut auſſi cognoiſtre ſ'il est bon, ou non, le mettant dans vn pain tout chaud: car ſ'il est naturel, il deuiendra moite; & ſ'il est broüillé, il ſe ſechera. Celuy qui est gras, brun,

ou noir & qui est meſlé avec pluſieurs pieces de ſon bois, eſt le pire de tous. Aucuns tiennét, que le Canfre ſe peut bien garder iuſques à quarante ans, pourueu qu'on le tienne dans vn pot d'ynoire avec ſemence de Pſyllium, ou de Pin.

La Gomme que l'Oliuier Ethiopique produit (qu'on appelle par vn nom cor- Gomme
Elemni, rompu *Gummi Elemni*) eſt eſtimee bonne, quand elle retire à la Scammonee, & eſt rouſſe, conſiſtant en petites gouttes; & mordante. Celle qui retire à l'Ammoniac, ou à la Gomme Arabique en couleur, eſtant noirâtre, & ſans aucune mordacité, eſt de nulle eſtime. Celle qu'on monſtre és boutiques, & de premiere arriuee la couleur, la conſiſtance, & l'odeur de la Reſine de Peſſe, ou de Pin, que nous appellons de Bourgongne: mais apres elle ſe trouue plus forte & faſcheuſe à pluſieurs.

La Gomme du Genevre eſt vulgaire- Gomme
du Ge-
nevre. ment appellee *Vernix*, à cauſe qu'elle ſort, & eſt produite au Printemps, & lors auſſi on la recueille. La meilleure eſt celle, qui eſt recente, reſplendiſſante, & paſſe. Quand elle enuieillit, elle iaunit auſſi, & deuiet fraiſle, comme le Mattie, auquel elle reſſemble en tou-

te son essence. Elle est plus en vſage entre les Eſcriuains, & Peintres, que non pas entre les Medecins, ſi ce n'eſt eſſ parſums. Mais pour en dire mon aduis, ie ne ſçay à quelle raiſon on s'en ſert auſſi eſſ parſums, veu que & ceste Gomme, & l'encens appesantiffent la teſte, & la rempliffent d'vne vapeur groſſe, & chaude.

Myrrhe. La Myrrhe eſt la liqueur d'vn arbre
Dioſcor. Arabeſque. La meilleure eſt celle, qui eſt freſche, qui n'eſt ny châcie, ny moiſie, ains legere, laquelle eſt goute d'vne couleur; quand on la rompt, monſtre certaines veines blanches, ſemblables aux ongles liſſes. Elle eſt amaſſee en petits grains, amere au gouſt, acre, & odoriferante. Celle qu'on appelle Trogloditique, pour raiſon de la reg^o d'Aſrique, où elle croiſt, eſt la pl^e ſinguliere, tres verdoyâte, clere, & trâſparente, mordante au gouſt, de bonne odeur, & ſi n'eſt point embrouillee, ny ſophiſtiquee d'aucune autre liqueur. Celle qui eſt menuë, & qui ſ'amollit en la maniant, comme le Bdellium, tient le ſecond rang: toutesſois elle a ſon odeur vn peu plus forte, que la premiere, & croiſt à l'abſy du Soleil. Il ne faut tenir aucun conte de celle qui eſt noire, ou

de couleur de Poix, estant pèsante, seche, & a, ant perdu la force, pour estre trop meure: mais la pire de toutes est celle, qui n'est aucunement huileuse, estant toute chancie, & moisie, aiguë au goust, & retire de forme, & de vertu à la Gomme. Aussi la sophistique on avec Gomme trempée en infusion de Myrthe. Car la vraye est fort mal aisée à recouurer, principalement toute pure. Parmy la vraye Myrthe aussi se trouue L'Opocalum l'Opocalum, qui est bien diuers, & calpasum autre, que la Myrthe, comme nous auons amplement enseigné en nostre liure des Simples: parquoy tant à cause de ce, que pour autres causes, l'usage d'une telle Myrthe sophistiquée, est trop dangereux és compositions qui se prennent dans le corps.

La Myrthe Stactée se fait de la myrthe La Stactée recente, grasse, & qui croist en bon lieu lieu, destrempee en vn bien peu d'eau, & mise au pressoir. Vne telle Myrthe est de couleur passe, amete sur toute autre, fort odorâte, & biē chere. Elle fait grande operation, prise en bien petite quantité: aussi se recouure elle plus difficilement, que la myrthe, Il est bien vray, que si ce qu'on appelle Storax liquide, estoit le vray, que ce seroit la Myrthe

Stacté : mais la mauuaise & fascheuse odeur, que le Storax liquide commun a, descouure assez que c'est autre chose que Myrrhe. Le marc qui demeure apres auoir pressé la Myrrhe, pour en tirer la Myrrhe Stacté, est ce qu'on dit communément Stirax rouge.

Bdellium.

Le Bdellium est la Gomme d'un arbre Sarrafinelque, ou (comme dit Hermolaüs) d'un arbre qui croist en Sembrache. Le meilleur est celuy, qui est net de toutes escorces, bois, & autres immondices, estant clair & transparent, comme la colle de Taureau, & qui bruslé red vne odeur semblable à l'*Vnguis marinus*, ayant vn goust amer, estant gras au dedans, & aisé à mollifier, si on le manie. Celuy qui vient de Scythie, est plus noir, plus resineux, & plus remollitif. Celuy qui vient d'Arabie, est resineux, terny, luisant, plus desiccatif, horsmis quand il est receut & humide: si on le pile. il s'amollit atterment. Le Bdellium Indique est fort sale, noir, ramassé en grosses pieces. On le sophistique avec Gomme; mais la tromperie se cognoist, en ce qu'il n'est pas lors si amer, & si n'a pas vne telle odeur, quand on le brusle.

Storax.

Du Storax, qui est la Gomme d'un arbre

arbre qui croist en Syrie. Le meilleur est celuy qui est roux, gras, résineux, qui a les grumeaux blâchâstres : estant fort acré, & amer au goust : qui garde long tēps son odeur : & si on le mollifie, rend vne liqueur semblable au miel. Celuy est le pire de tous qui est noir, sablonneux, fraisle, & qui s'esmie aisément, estant chancy & moisi. On le peut sophistiquer en deux façons, dit Dioscoride : mais la piperie se descouvrira par ces marques. Le Storax estoit fort cher & biē rare du temps de Galien, & l'apportoient-on de Pamphilie dans des cannes. Je croy que de là est venu, que iusques auourd'huy le Storax a esté surnommé Calanite, encoré que le nostre soit tout autre que celuy que les Anciens appelloient ainsi. Mais il faut tousiours choisir le pl^e chaud, & celuy qui est le plus puissant & en odeur, & en saueur. Des autres deux especes, qu'on suppose pour Storax, nous en auons parlé, traitans de la Myrthe.

Dioscor.

*Rare du
temps de
Galien.*

La Sarcocolla est la Gomme d'un arbre croissant en Perse, qui ressemble à la Manne d'Encens, estant rousse, emplitique, aucunement amere, & qui dessèche sans aucune mordacité, dit Melcé. Dapantage, la iaune est plus

Sarcocolla.

M. sui.

efficace que la blanche : & tant plus elle est amere, tant meilleure elle est. On la falsifie, y adioustant de la Gomme. Quand elle est en poudre, il est fort à craindre qu'elle ne soit sophistiquée : car la vraye se recouure mal aisément.

L'Ambre. L'Ambre (qu'on appelle en Grec *Electrum*, & en Latin *Succinum*) est la Gomme d'un arbre retirant au Pin, ou des especes de Pin, laquelle est produite en Automne. Elle croist abondamment en la Germanie Septentrionale, & és Isles de la mer Germanique, & de là on l'apporte. Si on la bruste, elle a l'odeur de la Resine de Pin. On l'appelle vulgairement, *Ambra*, ou *Carabé*. Les Medecins ne s'en seruent pas beaucoup.

Ambre gris. Mais l'Ambre gris, qu'on nomme *Ambar*, ou *Ambarum*, ou *Ambra*, selon les Arabes, & Grecs modernes, est vne sorte de senteur de couleur cendree. Celuy d'Arabie est blanchastre : celuy d'Inde est roux, gras, & odorant Hermodiaüs l'appelle *Succinum Oriental*. Le noir est le moindre de tous.

L'Encens. L'Encens est la Gomme d'un arbre Arabe sque. Celuy qui est plus gras, & plus blanc, est amplastique, & le plus

jaune, & plus sec, est enuieilly. L'Encens qu'on appelle femelle, est pl^r resineux, & plus mel, & brulle incōtinent qu'on le met au feu; mais le masle est blanchastre du commencement, il se iaunit par apres, & deuiet roux; il est clair, & luisant, mesmement s'il retient la forme des gouttes. On le falsifie avec Gomme, & Resine de Pin; mais la piperie se descouure au fen: car l'Encens brullē iette incōtinent flamme, la Gomme n'en iette point, & la Resine ne faict que fumer.

Ce que les Grecs appellent Manne, *Manne* ou Malne d'Encens, n'est autre chose que la poudre, ou l'Encens qui s'est esmiē dans les balles, ayant quelques esclars de l'escorce de l'arbre parmy. *ou Malne d'Encens.*

La Gomme Draganti est estimee *Gomme Draganti* bonne, quand elle est blanche, claire, graisse, lisse, pure, & doucastre: mise sous la lāgue, elle deuiet gluāte, & demeure longuement ainsi, sans se resoudre. Mais celle qui est enuieillie, se pailit premierement, apres elle roussit, & par trait de temps deuiet iaune; ce qui est commun presque à toutes Gōmes. Dauantage, la Gōme Draganti deuiet amere avec le temps, & par consequēt plus chaude, cōme sont toutes choses

douces. Et voila d'où vient que, communément en la composition d'*Aurea Alexandrina*, & en l'antidote d'*Adrianus*, & en la composition de *Diacucur-ma maior*, & en plusieurs autres compositions, principalement en celles qui sont chaudes, apres estre fermentees (qu'on appelle) à sçauoir, apres demy an, on met la Gomme Drāganti iaune: mais és autres compositions froides, ou temperees, on y met celle qui est blanche, ou palle.

Du choix des simples metalliques, & terrestres.

CHAP. XIX.

L'or & l'argent **L'**Or & l'argent s'esprouuent à la pierre de touche, à laquelle ils laissent leur naïfue couleur, à sçauoir, l'or la couleur iaune, & l'argent la blanche. Les Orfeures ont diuers moyens pour les esprouuer, à sçauoir le feu, & autres.

Des Litharges Entre les Litharges celle qu'on appelle Lithatge d'or est la meilleure, mesmement quand elle est en fucille, ayant la couleur d'or. Elle se fond cōme la cire, mais non pas si soudain, cōme tu pourras voir par ce que nous en dirōs

Chap. au second liure, quand nous parlerons de la façon de fondre, & liquéfier. Elle ne sert que de matiere és emplastres. Le

vray moyen de la garder, est de la tenir en pots de verre, de plomb, ou d'estain: car elle cōge toutes autres matieres, & les fait couler, dit Dioscoride. La Litharge d'argent, ou de plomb n'est pas si bonne. Or la Litharge n'est autre chose que l'escume, que ces metaux rendent quand on les fait bouillir.

L'Arsenic, ou Orpin est estimé bon, quand il est de couleur d'or, & n'a point d'autre matiere meslee parmy, estant crousteux, & qui se fend comme par escailles. Il y en a vn autre faict à mode de Gland, qui est iaunastre, & de couleur de Sandaracha; & l'un & l'autre sont caustiques, c'est à dire, ont vertu de bruster. Il vient de Pont, & Capadocce, & le trouue on és mesmes mines que la Sandaracha.

*Arsenic
ou Orpin*

La Sandaracha est vn mineral, qui est fort semblable à l'Arsenic, venant en mesme lieu, & estât de mesme nature: de sorte que l'Arsenic estant brulé se conuertit en Sandaracha, à cause dequoy aucuns appellent la Sandaracha, Orpin rouge. La meilleure Sandaracha est celle qui est rousse, & de haute couleur, ayant la couleur rouge, comme le Cinabre, & sentant le Soulfre: estant fraisle, & sâs point d'autre matiere par-

Sandaracha.

my : elle est aussi brulante. Pren- toy donc bien garde, que desormais tu ne mettes la Gomme de Genevre pour la Sandaracha, és compositions des Auteurs Grecs.

*Erain
brulé.* Le meilleur Erain brulé, est celuy qui est rouge, & qui prend la couleur du Cinnabre, quád on le broye: que s'il est noir estant broyé, il est par trop brulé.

*Escale
de Bron-
ze.* L'Escale de Bronze est estimee bonne, quand elle est grosse & rousse, & principalement si elle s'enrouille, quád on l'arrouse de vinaigre.

*Comment
se fait sa
fleur.* La fleur de Bronze se fait, quand on arrouse d'eau le Brôze fondu : car lors elle crache & jette ceste fleur. Elle ressemble fort au Millet & en nombre, & en forme. La meilleure est celle qui est courte, pesante, & quelque peu luisante, & qui devient rousse quand on la broye, estât aussi fraisse. On la sophistique avec escale, ou limure de Bronze: mais la tromperie est aisée à descouvrir: car la limure de Bronze s'escache, & s'applatit, si on la met entre les dets, & qu'on la morde.

*Diphry-
ges.* Le Diphryges a pris son nom de ce qu'il est comme deux fois brulé. Ce n'est autre chose que le marc, & la lie de bronze, laquelle se trouue au fond

de la fournaile, apres en auoir osté le Bronze: il est acré, cōme l'Erain bruslé. Le meilleur est celuy qui a le goust de Bronze, ou de Vert de gris, qui est adstringent, & qui desseche fort la langue. Ce qui ne se trouuera pas en l'ocre bruslée, laquelle on vend en lieu de Diphryges: car on le falsifie avec ocre bruslée.

On appelle Scoria, la crasse, & ordu^{Scoria}re de tous les Metaux. La meilleure Scoria, ou Litharge de Plomb, est celle qui est massiue, difficile à rompre: retirant entierement à la ceruse, & ne tenant rien du Plomb, qui aussi est de couleur iaunastré, & luisante comme verté.

Le Vert de gris est l'enrouilleure de ^{Vert de} Bronze. Il est acré & mordant, & s'est ^{gru.} bruslant. Guidon, & plusieurs autres ignorans l'appellent Fleur de Bronze, mais ils se trompent. Le Vert de gris pur se defait, si on le manie seulement: & s'applatit si on le met sous la dent. Il est lisse & poly, & n'a aucune aspreté. Apres le Mineral, on fait estat de celuy qu'on racle, duquel seul nous vfons auourd'huy.

Le Sori, le Chalcytis, le Misy, & le Vitriol (qui s'engédre de l'eau qui passe à trauers des trois premiers, estât sechee)

sont fort acres, & brulent, de sorte qu'ils font venir des croustes.

Le Sori.

Le Sori se trouue le plus bas en la mine, aussi est il le plus gros, qui retire le plus à la pierre. & qui est le plus massif. Il ne se fond point, & ne se rend point liquide. Si on l'esmie, il se rencontre noir, comme la melanteria, & luisant comme le Misy, estant troüé, grasser, & adstringent, & si a vne odeur, & vn goust fort fâcheux.

Le Misy.

Le Misy est le plus haut en la mine: il est granulieux, & composé de plusieurs pieces, & si est plus dur: il ressemble à l'or & si on le rôst, il se trouue de couleur d'or, & resplandissant comme vne estoille: il est fort mal-aisé à fondre. Celuy de Cypre est le meilleur es médicaments qu'on fait pour les yeux: mais pour les autres remedes, celuy d'Egypte est plus efficace.

Le Sori.

*La Chal-
citis.*

La Chalcitis se trouue en la mine, entre les deux autres, aussi a elle sa nature moyenne entre les deux. Elle retire au Bronze, est fraisle, non pierreuse, ny enuieillie, & a certaines veines longues, & resplandissantes à trauers. Elle est fort-aisée à fondre.

*Le Vi-
triol.*

Du Vitriol le meilleur est celuy, qui est mol, amassé, pesant, pers, luisant.

Le Scillatique (c'est à dire, degoustant) est meilleur que non pas celuy qu'on appelle Congelé , ny que celuy qu'on dit Vitriol cuit.

La meilleure Melanteria est celle, qui a la couleur de Soulfre, estant lissée, nette, vnice, & qui noircit incontinent qu'elle sent l'eau. Elle est aussi bruslante que le Misy. *Melan-
teria.
Dioscori.*

De la Tuthie, ou Calamine, qui se fait és fourneaux. La meilleure est celle qu'on appelle Botrytis, c'est à dire, faite en grappe, laquelle se trouue attachee au plus haut des voutes des fournaies: estant massiue, moyennement pesante, tirant plus à legereté, qu'à pesanteur; ayant la couleur du Spodium. Estant rompuë, elle est cendree, tirant sur le Vert-de-gris. *La Tu-
thie, ou
Calami-
ne.
Botrytis.*

La Calamine en pierre est vulgaire- ment appelée Pierre Calaminaire, de la poudre de laquelle se seruent aujour- d'huy ceux qui trauaillent en Bronze, pour faire prendre couleur passe au Brōze rouge, voire mesme pour l'augmenter. Ceste pierre a vne estrāge saveur, si on la gouste. Dans l'age estāt puluerisée, incorporee en vinaigre, elle se seche; & espellit au Soleil. Item, si on la met au feu, elle ne se bouge, & iette vne cer- *Aurt.*

tainne fumee, quelquesfois iaure, & quelquesfois de couleur de Bronze. Toutes lesquelles marques ne se trouueront point en certaines pierres qu'on trouue és mines : lesquelles aucuns supposent faulxement au lieu de la Calamine.

Dioscor. Quand donc les forgerons, pour affiner leur Bronze, mettent force Calamine dessus, les subtiles fanfreluches, & estincelles qui s'attachent à la voute de la fournaise, se convertissent en ce qu'on dit Pompholix, ou Tuthie blanche, & ce qui s'attache aux murailles aussi, mais le Spodium, à cause qu'il est pl^{us} pesant, que non pas la Pompholix, il retombe sur le pavé de la fournaise. Nous auons grande abondance de l'un & de l'autre par le moyen des fournaises de Bronze qui sont en ceste ville de Paris, en la rue sainct Martin, pres la maison de feu bonne memoire Monsieur Budée.

*Cervet
anciens*

On faisoit anciennement estat de la ceruse de Rhodes, de celle de Corinthe, & de celle qu'on faisoit à Puzoli en Italie. Elle estoit aussi plus blâche, plus legere, & de plus subtiles parties que les autres. On l'estimoit beaucoup, pour composer les emplastres blancs.

Le Soulfre vif est le meilleur, principalement quand il est luisant; comme ^{Quel} les vers luisans la nuit, ou resplandissans, ^{soulfre} est le ^{meilleur} côme l'esclair; & qu'il n'est point pier-
reux. Mais le soulfre qui a passé par le feu, est dit estre bon; quand il est verd, & gras: car tant plus il sera verd, huy-
leux, & gras, tant meilleur il sera.

Entre les especes d'alum, celui qu'on ^{L'alum de} appelle fraisle, ou scissile, & vulgaire. ^{plusieurs} met Alum de plume (lequel se departit ^{sortes.} non pas seulement en filaments, mais si seulement on le frotte avec les doigts il s'esmie) est de plus subtile substance que tous les autres, aussi est-il plus pre-
cieux. Il nage sur l'eau si on le met de-
dās, il pique la lāgue & la peau, encor-
qu'elle ne soit point entamee; & si se-
fond au feu comme les autres especes
d'Alum: & par ces trois marques on le
peut discerner d'avec la pierre Amian- ^{L'A-}
thus, laquelle on a de coutume de met- ^{miā huy.}
tre au lieu d'Alum fraisle. L'Alum sur-
nommé liquide a la substāce fort gros-
se, aussi n'est-il pas de grand prix: car
on le recouvre facilement en tous lieux.
Il a la forme d'une crouste ou d'une
brique. Je croy qu'on l'appelle liquide,
à cause qu'il est fort aisé à fondre. Quāt
à l'Alum rond, & qui est fait à la forme.

de l'os de la cheville du pied, il tient comme le milieu entre les deux autres.

Le Gy
ou plas-
tre.

Le Gy'ou Plastre en le cuisant (comme aussi la chaux, qui se fait faisant bruler les pierres) se rend emplastique: mais s'il est derechef brulé (comme quand on le met en vn fourneau pour ioindre & faire tenir les pierres) ou si on le calcine, il n'est pas apres si emplastique.

On ne trouue plus la Spuma Nitri, Aphronitrum, ny le Nitrum avec: & ie ne trouue pas bon qu'on mette le Salpestre en leur lieu es compositions. Il vaudroit beaucoup mieux y mettre ce Nitre blanc, qu'on m'a apporté du terroir de Nauarre, qui est bien peu salé.

Choix
du Nitre

Le meilleur Nitre est celuy qui est blanc, incarnat, luisant, qui estant rompu se rompt en escailles & lames, est assez fraisle, spongieux & trouié, leger, salé, mordant au goust. Le naturel est meilleur que l'artificiel.

Sel mi-
neral.

Le sel mineral est estimé du vulgaire estre le sel Gemmé; mais Mesné met en premier rang de force; le sel Naphthique, & apres iceluy, le sel Gemmé: puis en troisieme lieu le sel mineral. Le moindre de tous est le sel marin.

Le sel Armeniac (qui semble estre ce que Galien & Dioscoride appellent sel Ammoniac) est aucunement acré , & fort leger.

L'armeniac.

Le Stribium , vulgairement appelé Antimoine, est estimé bon, quand il est fort luisant, & qu'il resplandit cōme les vers luisans de nuit; qui aussi est crousteux quand on le rompt, n'ayant point de terre ny d'ordure meslée parmy, & qui se rompt aisément.

Stribium ou antimoine.

Le Borrax ou Cryfocolle d'Armenie est le meilleur, qui est verd comme vn pourreau estant net & sans aucune ordure & aisé à esmier.

Le Borrax ou chryfocolle. Dioscor.

Le lapis Lazuli, est vne pierre, qui quand on la rompt, a des marquétures en forme d'estoilles, qui sont de couleur d'or, & à cause de ce, Mesué l'appelle *Lapis stellatus*, estant brulé, il devient plus bleu. Le meilleur est celui qui est le plus chargé de la couleur, de laquelle il a pris le nom, selon Dioscoride : mais Mesué dict que c'est le plus verd & bleu, qui est marqueré de taches dorees, estant pesant, & qui ne tiét rien du metal.

Lapis Lazuli que c'est, & qui est le meilleur. Mesué.

Dioscor.

Quant à la pierre Armenienne, la meilleure est celle qui est polie & lissée n'estant chargée de sable ny de pierre,

La pierre Armenienne. Dioscor.

de couleur celeste, fraisle, selon Dioscoride : ayant la couleur verte brune, obscure & lnde ou ternie ; marquee de tasches verdes & noires ; doux au manier, non pas rude ou aspre, & qui n'est pas parfaictement pierre : mais qui se met aisément en poudre, & s'estmie fort facilement.

Musiv.

Ochre.

La meilleure Ochre est legere, & entièrement iaune, estant fraisle, & non pierreuse. Elle se brulle & se lave tout ainsi que la Calamine.

Les Grecs n'auoient pas accoustumé de mettre en vſage, ou bien peu souvent les pierres.

Galien estimoit que le seul laspe verd estoit propre en Medecine : mais Dioscorido dit que tout laspe y peut seruir.

*Quel
laspe est
propre en
medeci-
ne.*

*Pierres
qui en
sont es
composi-
tions.*

Les Arabes mettent en aucunes de leurs compositions cordiales, les Saphirs, les Iacinthes, Grenats, Sardoinnes, Perles & en font grand estat. Albert le Grand, Serapio, & plusieurs autres, en ont fait de grands discours, mais si tout ce qu'ils en ont dit est vray ou non, ie m'en rapporte.

*L'Amat-
hyste.
Dioscor.*

La bonne Amathyste est fraisle, & fort noire, dure & naturellement vnie, & qui n'any crasse, ny veines.

choisir les simples medicaments. 135.

Le bon Aymant attire aysément le fer, *Aymant.*
il est bleu, & massif, sans estre trop pe-
sant.

La bonne pierre Iudaïque, est for- *La pier-*
mee, comme si elle estoit faicte au tour- *re Ju-*
ayant des lignes fort industrieusement *dayquer*
comparties, estant tendre & fraisle.

Aëtius met le Corail au nombre *Le Cor-*
des pierres, d'autres le nomment arbre *ral.*
conuertý en pierre. Dioscoride en met *Dioscor.*
de deux sortes, à sçauoir de rouge & de
noir: mais nous en auons aussi de blac,
& d'autre couleur. I'en ay toutesfois
veu qui estoit blanc au dehors, & rou-
ge au dedans.

Le Bole Armene de Leuân, ou autre- *Bo'le Ar-*
ment *Terra Lemnia*, est mise en petits *ment, ou*
Trochisques, marquez du sceau du *Terra*
grand Turc. Il a la couleur tantost pal- *Lemnia.*
le, tantost rousse, & quelque adstri-
ction au goust.

Le Bole Armene commun est de cou-
leur d'Ocre, à sçauoir palle ou iaune, &
si est fort aisé à reduire en poudre tres-
delicee, cōme la chaux, soit qu'on le pi-
le, ou qu'on le mouille avec quelque li-
queur q̄ ce soit, & si n'est point meslé
de pierres ou de sable. On sophistique
auourd'huy si subtilement & le Bole
Armene, & la *Terra Lemnia*, qu'il ne faut.

point prendre pour vray, sinon ceulx
desquels nous aurons tesmoignages
par ceux-là mesmes qui les ont cueillis
& amassez.

*Du choix des simples, pris des parties des
animaux.*

CHAP. XX.

*Sang de
Bouc.*

IL faut choisir le sang d'un bouc de
quatre ans, qui soit en bon point,
ayant esté nourry quelque temps avec
vin blanc, & avec herbes qui ayent fa-
culté de rompre le calcul, comme avec
Fénoil, Sesceli & Laurier. Luy faut cou-
per la gorge au mois d'Aoust, & ne re-
cueillir le premier sang qui coulera, ny
le dernier, ains celuy du milieu : car on
estime que le premier est trop subtil, &
le dernier trop gros. L'ayant recueilly,
il le faut mettre en vn pot de verre, le
couvrir avec vn linge, & le faire sei-
cher au Soleil.

*Sang de
Dragon.*

Le sang de Dragon des Anciens est
aujourd'huy incogneu. Celuy qu'on
monstre est artificiel, & est composé
avec sang de Bouc, Bole Armene com-
mun, ius de Sorbes, & autres choses.

*Lait de
chevre,
vasche
ou asnes-
sa.*

Il faut choisir le lait de Vache, ou
Chevre, ou d'Asnesse, qui soit ieu-
ne, & qui ait fait quelque exercice
après avoir fait ses petits, bien nourrie,

& de viandes & pasturages qui luy soient propres & cōuenables. Ces animaux ont au Printemps plus grande abondance de laiët , mais il est plus humide ; & au contraire en Automne ils en ont moins , mais il est plus sec , & plus propre à garder longuement le beure. Or le bon laiët doit estre fort doux (entant que son naturel le porte) fort blanc , moyennement espz , si c'est laiët de vaches : mais si c'est laiët d'anesse ou de cheure , il doit estre cler , & subtil.

Meslé faiët cas du petit laiët de chevre ieune, noire, & nourrie de pasture salutaire , & qui n'a pas long temps qu'a fait ses petits ; mettant au second rang celoy de brebis.

On choisit la graisse d'un animal estant en fleur d'age , & l'amasse on en Automne. Pour la garder , ou on la lave bien , sans oster les pellicules , & la fait on seicher à l'ombre : ou bien on la nettoye des pellicules , & la fait on fōdre au Soleil , ou au feu en double vaisseau. D'autres font rostir à la broche l'animal duquel ils veulent auoir la graisse , & recueillent la graisse qui en decoule.

La moëlle veut estre recueillie com-

me la graisse, sur la fin de l'Esté, ou au commencement de l'Hyuer, d'un animal estant en fleur d'aage. Il la faut ser-
rer en lieu sec, haut & qui regarde le
Septentrion: & sera bon de la mettre
avec fœcilles de laurier seiches, de peur
qu'elle ne pourrisse ou moisisse. On se
aussi quelquesfois de la mouëlle des
jeunes animaux.

*Ceruel-
les de
Passe-
rats.*

On amasse aussi des ceruelles de Pas-
serats, qu'on prend au Printemps ou
en Automne. On les melle avec vn iau-
ne d'œuf & du miel, puis on les fait
seicher au Soleil, ou sur les cendres
chaudes.

De la corne de Licorne, il faut tascher
d'auoir la vraye.

*La Mu-
mie de
Serapio.*

La Mumie de Serapio, qui n'est autre
chose que le Pissasphaltum de Diosco-
ride, c'est à dire de poix & de bitume
mellé, se connoist par les marques de la
poix & du bitume. Quant à ce que nous
tenons aujour d huy pour Mumie ce
n'est rien autre chose que l'humour qui
decoule des corps morts, qu'on auoit
embaumez d'Aleës & de Myrre, ou
bien de baume, quand on en peut re-
couurer: car on nous apporte la chair
seichee avec les os aussi.

*Pianin-
seruere*

Il ne se faut guetes tourmenter pour

la peau-interieure du ventricule des ^{du ven-} poules, veu que Galien assure qu'elle ^{tri-cule} ne sert à rien. ^{des pou-}

Le foye de loup doit estre pris, s'il ^{Foye de} est possible, d'un loup en fleur d'age, ^{Loup.} & en bon point, & plustost ieune que vieil, il est aussi beaucoup meilleur frais que sec: toutesfois si on le fait seicher, il se pourra longuement garder, comme aussi le poulmon de Renard:

Les reins de Scincus (qui n'est autre ^{Reins de} chose que le Crocodile terrestre) doi- ^{Scincus.} vent estre seichez pour les garder. Il ^{Du ser.} faut choisir ceux qui sont plains & bien nourris, & non pas ceux qui sont flaves.

Du Castoreum, c'est à dire, des Geni- ^{Genitoi-} toires du Castor, il faut prendre ceux ^{res de} qui sont comme beffons, ayants au de- ^{Castor.} dans vneliqueur resirât à la cire, qui est fraisle, d'odeur falcheuse & puante, aiguë & mordante au goust. Quelques vns l'estiment meilleure, recente, qu'ëvieillie Mais Auicenne afferme que le Castoreum qui est noir, puant, & rance, peut tuer en vn iour vn homme qui en auroit pris. Voilà ce qu'il en dit parlant des venins.

L'Oesipus, qui est le suyn qu'on tire de la laine ensoyee, doit estre gardé.

nettement, pris de laine de brebis bien saines, & non point galeuses ou rongneuses. Les Iourdaux le nomment, *Hyssopus humida*.

Ambre gris.

On n'a sceu encores descouvrir quelle est la source & origine de l' Ambre gris , toutesfois le meilleur est celuy qui est rare & spongieux, leger, retirant au Rhabarbe : mais celuy qui est plus brun, & quelque fois cendré, ou blâc, est en grand prix à cause de son odeur. Or le noir est à mespriser , car on tient qu'vn Renard l'auoit auallé & l'a renuomy.

Quel Musc est le meilleur de tous.

Le Musc qui est iaunastre est meilleur que celuy qui tire sur le noir, & celuy qui estant mis en vn bassin mouillé, deuiant leger, est meilleur que celuy qui deuiant pesant : toutesfois on apporte auourd'huy du Musc de Carai, qui encor qu'il soit noir, ne laisse pas d'estre excellemment bon. Celuy que nous auõs est pour la pluspart de couleur de rouille de fer : non pas citrin, comme Auicenne dit qu'il doit estre, & le nôme Musc Alexandrin. Il retire quant à l'odeur au Benjoin, plus forte neantmoins, & outre l'autre bonne odeur qu'il a, il est en petites piecets. Il se garde beaucoup mieux en boittes de

plomb, bouchees de cire, tout seul, qu'ailleurs: que s'il aduient qu'il ait perdu son odeur, il le faudra mettre en vn pot de verre tout ouuert, & le pendre dans les priuez: car par ce moyen il recouvrera son odeur, si ce que Platearius dit est vray.

Les Cantarides qui se trouuent dans *Quelles* les froments, sont les meilleures, celles *Canta-* aussi qui sont de diuerses couleurs, & *rides pōt* qui ont des rayes iaunes au trauers de *les meil-* leurs ailles, ayans le corps long, gros & *Dioscor.* nourry. Celles qui sont d'une couleur ne seruent à rien. Il les faut amasser au Printemps, & les garder dans vne phiole. Quant au moyen de les faire mourir, Dioscoride l'enseigne.

Si on veut auoir vn Coq, le ius duquel *Inlexm* soit laxatif, il le faut choisir roux, fort *et de* vieil, qui soit toutesfois encores hardy *Coq.* à marcher, à combattre, & à couvrir les Poules, puissant au combat, ny trop gras, ny trop maigre, c'est à dire bien charnu. qui voudra sçauoir comme il le faut preparer, qu'il lise Mesué.

L'Vnguis odoratus, qu'Actuarius ap- *Mesué* pelle *Blatus Byzantis*, & le commun *L'Vn-* *Blata Byzantia*, est la couuerture d'un pois- *guis odo-* son avec coquille, laquelle rend vne *ratus,* odeur semblable à l'odeur du Castor. *que c'est.*

reum. On en vse es parfums; car ceste coquille se fond incontinent au feu, comme feroit le Bitume, aussi rend elle vne odeur qui ressemble fort à celle du Bitume. Aucuns prisent sur toutes, celles qui sont blanchastres, & de bonne odeur.

*Perles
cōment
doivent
estre
phoissies.*

Les perles, lesquelles on prend d'une certaine espee de coquilles, doivent estre grosses, entieres, non pertuisees. Quelques vns estiment plus celles qui sont naturellement pertuisees, pource, disent-ils, qu'elles sōt purgees de leurs superfluitez par ces pertuits.

Nous auons amplement enseigné au 4. liure de nostre methode, parlans de la composition de la Theriaque, comme il faut choisir les Viperes.

*Des Simples ausquel, il faut regarder de près
quand on les choisit.*

CHAP. XV.

*Simples
Aron a-
tiques.*

Entre les Simples susmētionez, il y en a d'Aromatiques, cōme sont l'Amcū, le Cinnamome, la Canelle, le Calamus aromatique, le Nardus Gaulois & Indique, les parties du Baume, le Saffran, le Foliū, la fleur du Malobathrum, le Ladanum, l'Aspalathy, le bois d'Aloës, le Macer: & des nouveaux,

L'Ambre, le Musc, l'Vnguis odoratus, le Cāfre, les Cubebes, le Doronicū, la Galāga, les Gyrofiles, le macis, la Noix muscate, les trois especes de Sātal, la corne de Licorne, & la Zedoaria, Entre ceux-cy, ceux qui ont la meilleure odeur en leur espece, sont aussi les plus estimez.

Mais si tu veux experimenter par le Leur goust quels sont les meilleurs, il te faut essayer. prendre garde, que tu n'en goustes de plusieurs tout à la fois, ains ayant gousté de l'un, il te faudra lauer la bouche, ou mascher vn peu de papier, ou bien attendre d'en taster d'un autre, iusques à ce que le goust du premier soit passé: car autrement il y a danger que le goust du premier qui demeure encor à la bouche, ne te face faillir au iugement du second.

D'avantage d'autant que les choses Pour-
quoy les
Aroma-
tiques
s'esua-
noissent
bientost. Aromatiques sont de substance subtile, elles s'euanouyissent bien tost, mesmement en l'air chaud, & qu'elles sont ou mal serrees & couvertes, ou qu'elles sont desia menuisees; parquoy il les faudra mettre en vsage lors qu'elles sont en leur vertu, & non pas attendre qu'elles soyent vermoulües, pertuisees, desia passees, & ayans perdu

leur vertu, ou comme à demy-mortes.

*Simples
laxatifs.*

Il y a aussi des autres que nous disons laxatifs, comme sont l'Agaric, la Coloquinte, le Cocombre sauvage, les deux especes d'Ellebore, les Tithymales, la Laureole, l'Opopanax, le Polypode, le Sagapenum, la Sarcocolla, la Serpentine, la Scammonée, l'Euphorbe, la Casse laxative, les cinq especes de Myrabolans, l'Hermodactyle, le Lapis Lazuli, & la pierre Armenienne, la Manne, le Rhubarbe, les tamarins, le Turbith, le Sené, & quelques autres décrits par Mesué, & par les autres Auteurs.

En ceux-cy il faut estre fort leigneux & diligent quand on les choisit, & les bien serrer & garder; & ceux qui ont quelque malignité, la faut corriger, comme il sera monstré au liure suivant.

De la sophistication des Simples, & de ceux qui ont mesme denomination.

CHAP. XXII.

*Sophisticatio
des
Simples,
pourquoy
necessaire.*

Quant à la sophistication des Simples, d'autant qu'elle sert pour bien choisir les bons, nous l'avons inserée en ce liure; mettant à chacun Simple la façon de le sophistiquer, afin que les lecteurs n'eussent pas la peine de les aller chercher plus loing: toutes-fois nous en avons traité en bref, pour les.

les raisons que nous auons alleguées au troisieme liure de nostre Methode de composer les medicamens. que si tu desires d'auoir quelques marques d'auantage pour cognoistre les Simples sophistiquez, tu les pourras prendre là.

Il reste seulement que nous traitiōs encores en ce liure, des medicaments qui ont mesme denomination, & de ceux qu'on peut substituer pour des autres appelez des Grecs *Antiballomena*: d'autant que la cognoissance des vns & des autres, me semble fort necessaire pour bien choisir les Simples: puis nous viendrons au second liure, auquel nous discourrons seulement de la diuerse façon & maniere de preparer les Simples, qui est non seulement utile, mais aussi du tout necessaire, pour faire les compositions.

Quand donc nous trouuerons le nom d'un Simple mis absolument, lequel neantmoins se peut rapporter à plusieurs, il faut premietement considerer quel est le plus efficace de tous ceux qui portent ce nom, ou bien quel est le plus propre & conuenable à la composition que nous voulons faire: comme pour exemple, l'Ammi, l'Anis, l'Aneth,

Precaution necessaire.

l'Ache, le Carthamus, le Cumin, la Nigella, le Cuesque, le Cresson alenois, le Psyllium ou Herbe aux puces, le Sceli, le Staphisagria, sont plus efficaces en leur semence, qu'en leurs autres parties. Parquoy quand nous trouuerons és compositions, l'Ache, l'Ammi, l'Anis, ou l'Aneth, mis absolument il faudra prendre leurs semences: & d'auantage, il faudra prendre l'Anis de Candie, & l'Ammi Illyrique, comme estans les meilleurs.

Aloës. De l'Aloës il faudra choisir le meilleur, comme est selon Galien, l'Indique: & selon Mesué, le Succotrin.

Vinaigre. Du Vinaigre, faut choisir celuy qu'on fait avec vin: car on en fait aussi avec eau, miel, ceruoise, & autres choses, mais il n'est pas de telle vertu.

Agaric. De l'Agaric, il faut choisir celuy qui est blanc, & prendre la femelle, ayant toutes les marques de bonté que nous luy auons attribuees cy. deuant: & faut faire de mesure és autres simples.

De l'Agnus Castus, qu'on appelle, il faut prendre la fleur, ou bien la semence.

Agnus Castus. De l'Alum, le fraisle ou scissible, car c'est le plus exquis.

Aristolochia. De l'Aristolochia ou Sarrafine, la ronde est la meilleure: vray est qu'és

onguens la Clemarite est plus propre.

L'Amomum de Scythie ayant esgard *Amom.*
aux marques que les Autheurs luy at-
tribuent.

Du Baulme, faut prendre sa liqueur. *Baume.*

De la Bryonia, la blanche est plus ef- *Bryonia.*
ficace que la noire.

De la Buglosse, faut prendre la fueil *Bug'sse.*
le & les fleurs.

La Casse, que les Autheurs Grecs ap- *Casse.*
pellent *Cassia*, est nostre Canelle com-
mune, laquelle les Autheurs Arabes
nomment *Cassia lignea* Mais quand ils
mettent *Cassia fistula*, il faut entendre la
Casse laxative.

Du Cardamomū, faut prēdre le petit. *Carda-*

Des Capres, l'escorce de la racine. *Capres.*

Du Coriandre, & du Cumin, l'Echio- *Corian-*
pique, & faut prendre la semence. *dre, &*

Du Centaureum, si c'est pour vn me- *Cumin.*
dicament laxatif, faut prendre le petit; *Centa-*
mais si c'est pour vn autre medicament *ureum.*
il faut prendre le grand.

De la Calaminthe, il faut choisir celle *Calami-*
qui croist és montagnes, car elle est *minthe.*
plus efficace que la domestique.

Quant au Costus, veu qu'il n'y en a *Costus.*
qu'une espeece, il n'y a point de difficul-
té: vray est qu'il faut prendre la racine.

Touchant le Costus doux des Arabes,
on ne sçait q' e c'est.

Cypris. Du Cyprés, il faut prendre les noirs, & encores choisir les plus recentes.

Cinnamome. Du Cinnamome, il faut tousiours prendre le meilleur: on le pourra cognoistre par les marques que nous auons donnees cy-deuant.

Daucus. Du Daucus, il faut prendre le sauvage: car le domestique n'est autre chose que la Pastenaille, laquelle sert plustost de viande, que de medicament.

Ellebore. De l'Ellebore, le blanc selon Galien, & le noir selon l'aduis de Mesué.

Roquette. De la Roquette, la sauvage est la plus efficace.

Epithymum. De l'Epithymum, il faut mettre celuy des Grecs en leurs compositions, & celuy des Arabes aussi en leurs compositions.

Fenoil. Du Fenoil, il faut prendre la semence: il est vray qu'és collyres, il faut mettre le suc des fueilles, ou des racines.

Noix de Galle. Des noix de Galle, il faut choisir les solides: car elles sont plus efficaces que les pertuisees.

Grenades. Des Grenades, les aigres.

Gomme Arabique. De la Gomme, l'Arabique: car c'est la plus parfaite de toutes.

Colle. Par la Colle absolument mise, les vns entendent la Colle de poisson, les autres la Colle forte, ou Colle de Tau-

réau, & les autres entendent le Mastic.

L'Hyssope de montagne est meilleur *Hyssope.*
que celuy des iardins. Au reste Dioscoride fait cas de celuy qui croist en Cilicie, d'autres de celuy de Candie

Du Iusquiasme, le blanc, c'est à dire, *Iusquiasme.*
ayant blanche semence, laquelle il faut *me.*
prendre.

Du Glaycul, il faut prendre la racine *Glaycul.*
de celuy qui croist en Sclauonie, selon le dire des Grecs; mais les modernes prennent celuy de Florence.

Des Lupins, il faut prendre les amers: *Lupins.*
car le doux sert de viande.

Du Laurier, faut prendre les fueilles. *Laurier.*

Du Ligusticum, la semence. *Ligusticum.*

De la Laictue, la semence. Il est vray, *Laictue.*
que quand il est parlé de la maniere de viure, il faut entendre les fueilles.

Du Lapathum, ou Pareille, la pointue *Lapathum.*
est plus efficace que la ronde.

De la Litharge, il faut prendre celle *Litharge.*
d'or: vray est, que bien souuent elle est
specifiée.

Du Mastic, celuy de Chio, ou selon *Mastic.*
d'autres celuy d'Égypte.

Du Marrube, le blanc est meilleur *marrube.*
que le noir.

Du Miel, celuy des mouches: car il y *Miel.*
en a vn autre qu'on dit Miel de l'air, ou
Manne.

Perles. Des perles, celles qui sont solides s'ont meilleures que les perleuses, sinon qu'elles soient aussi jaunes & obscures: car estans telles elles ne doivent rien aux entieres & solides.

Mouelle. De la Mouelle, celle du Cerf, si on veut faire vne composition puissante: mais si on veut faire vne composition qui ne soit pas si forte, il faudra mettre la Mouelle de veau.

Nucleus. Quand on trouue *Nucleus* és compositions mis simplement, aucuns veulent qu'on entende les noyaux de l'in: d'autres ceux d'Olive: & Auicenne veut qu'on entende les noyaux des Dattes.

Noix. Et quand on trouue Noix simplement, il faut entendre les Noix communes, c'est à dire les Noix de Noyer.

Nasturtium. Par *Nasturtium*, la semence d'iceluy.
Huyle. De l'Huyle, celuy d'Olue, c'est à dire qui est tiré des Olues.

Basilic. Du Basilic, selon les Arabes, le Basilic gentil.

Opium. De l'Opium, celuy de Thebes: toutesfois auourd'huy (comme j'entends) on fait estat de celuy d'Apulee.

Petroselinum. Du Petroselinum, celuy de Macedoine, mesmément celuy qu'on nomme *Astreotique*, à cause du lieu où il croist fort bon, qui est quasi inaccessible.

ble, & si faut prendre la semence.

Des Prunes, si nous voulons lacher *Prun.*
le ventre, il faut prédre les douces: mais
si nous le voulons restraindre, il faudra
prendre les brusques, & adstringentes.

Du Pauot, il faut prendre le blanc, à *Pauot.*
sçauoir sa semence.

Du Poivre, le blanc, car il est plus acré *Poivre.*
& plus piquant que les autres.

De la Poix, la liquide, quand on veut *Poix.*
faire vn médicament suppuratif, & de-
tergisi mais si on veut desseicher, cicat-
riser, ou consolider, il faudra prendre
la Poix seiche.

De la Piuoine, Il faudra prédre le ma- *Piuoine.*
lle, à sçauoir sa racine, ou la semence.

Du Polypode, celuy qui croist es *P. l. pod.*
cheshes: d'autres prisent plus celuy des
murs.

Du Polium, si c'est pour vne contre- *Polium.*
poison, il faut prendre le petit, qu'on
dit autrement Polium de montagne,
poutce qu'il est plus acré, & plus amer,
parquoy il est plus efficace.

On met pour les quatre herbes re- *Herbes*
molliues, la Mauue, la Guymau- *remolli-*
ue, la Violette de Mars, & la Branca *times.*
vrsina. *Semences*
froides.

Les quatre semences froides, qu'on
surnomme grandes, sont la semence de

Melons, Cocombres, Courges, & Citrouilles.

Les quatre semences froides, surnommees petites, sont les semences de Laitue, Pourpier, Endive, & Cichoree.

Semences chaudes.

Les quatre semences chaudes, surnommees grandes, sont les semences de Cumin, de Cargi, d'Anis, & de Fenouil.

Racines

Les quatre semences chaudes, surnommees petites, sont les semences d'Ache, de Daucus, d'Ammi, & d'Amomum.

Racines dures & seches.

Les cinq racines diuretiques, c'est à dire prouoquantes l'urine, sont les racines d'Ache, de Persil, d'Asperges, de Gramen, ou dent de Chien, & de Ruscus, ou bien du vray Apium, & du Eleoselinum.

Resine.

Pour la Resine mise absoluëment, il faudra mettre le Mastic, si nous voulons croire Galien; mais Dioscoride est d'aduis de mettre la Tormentine.

Rhue.

Pour la Rhue, les feuilles de la Rhue sauvage. il est bien vray que les Grecs l'exptiment le plus souuent, ou bien la nomment d'un autre nom, à sçauoir *Molybesasa, Harmola.*

Reffort.

Pour le Reffort, la racine du Reffort sauvage.

Pour le Rosinarin, les fueilles, ou la fleur. *Rosinarin. Rhum.*

Pour le Rhus, l'escorce du fruit, qu'on appelle communemēt Sumach.

Quand on trouue Stechas simplement, il faut mettre la fleur du Stechas Arabique. *Stechas.*

Du Styrax, il faut prendre le Calamite, si on le peut recouurer, à faute duquel il faudra choisir celuy qui est bien chaud & vertueux. *Styrax.*

Des Santals, le iaune, à cause qu'il est plus odorant. *Santals.*

Pour le Spica, le Nard Indique.

Du Souffre, il faut prendre le vif, & qui n'est point passé par le feu. *Spica. Souffre.*

De la Gomme Draganti, si c'est en vne composition froide, il faut prendre la blanche: mais si c'est pour vne composition chaude, il faudra mettre la rousse.

Les trois fleurs cordiales sōt les fleurs de Violettes, & des deux Buglosses. *Fleurs cordiales.*

Du Thym, il faut prendre celuy d'Athènes, ou bien du Thym, qui croisse en lieu haut & sec. *Thym.*

Pour la Violette mise absolument, il faut mettre la noire ou purpurine, qu'on dit communement Violette de Mars, ou de Carlesme, & mesme toute recente, si on la peut recouurer; à sçauoir les

facilles, s'il est question de remollir, les fleurs, si on veut conforter; & la semence, si on veut purger.

Guy.

Pour le Guy, celuy qui vient és chesnes, à sçavoir la semence, quand il est frais, ou bien les sommitez, ou ieunes tendrons, avec les feuilles & l'escorce.

Iuiubes.

Des Iuiubes, il faut choisir les plus fraiches & bien meures, ou pour le moins celles qui sont entieres, & non point pourries, ou trop seiches de vieillesse.

*C'vula-
sion.*

Bref, il faut tousiours prendre ceux qui approchent le plus ptez des marques de bonté que nous auons données cy-deuant à chacun, entre lesquelles il est bon d'auoir esgard à la region, en laquelle le Simple aura esté produit, & nourry. Parquoy il sera bon de prendre l'Alam Milesien, l'Agatic de Pôte, le Castoreum de Ponte, le Misy de Cypre, le Nitre de Berecyne, le Sinon de Syrie, le Cumin d'Espagne, & d'Ethiopie, le Meu d'Espagne, & de Macedoine, la Sarrafine de Pôte, ou plustost celle de Candie, la Valerienne de Ponte, le Vert de gris, la Cerase, le Bronze, l'Escaille de Bronze, de Puzoli ville d'Italie, la Litharge Romaine & la Siciliene aussi, s'ont fort estimees, l'Anis, le Thym,

le Daucus, la Mariolaine, la Reglisse,
l'Origan, & le Dictam de Candie.

*Des medicaments substituez, vulgairement
appelez Qui pro quo.*

CHAP. XXIII.

Quant aux Medicaments substi- *Medicam*
tuez (qu'on appelle) c'est à dire *mêusub-*
lesquels on peut mettre au lieu d'un *stuez*
autre qui defaut; il me semble que *les vns*
ceux cy sont les plus conformes à rai- *aux au-*
son, à sçavoir. *res.*

Au defaut d'eau de pluye, qu'on
mette l'eau de fontaine pure & nette.

Au defaut du vray Acacia, qu'on
mette le suc, & la chair des Prunelles
sauvages.

Au lieu de Cibarer, qu'on mette
l'Acorus, ou le Carpesium.

Au lieu de l'Absynthe, l'Auronne.

Au lieu de l'Espine Arabesque, où
autrement herbe d'Egypte (que Sera-
pio appelle *sucaba*) qu'on mette l'Espine
blanche (que nous appellons) & que
Serapio nomme *Bedegar*.

Au lieu de l'Alkekengi, la semence
de Morelle ou Solanum.

Au lieu de Bitume, la Poix liquide de
Brutie.

Au lieu de la liqueur d'Olivier Ethio-

pique , qu'on appelle *Gommi elemi*, qu'on mette la Gomme d'Acacia, ou la Gomme Arabique.

Au lieu d'Anchusa, le Hyacinthus ou Vaciet.

Au lieu de l'Amidon, de la farine seiche.

Au lieu de l'Arsenic , la Sandaracha.

Au lieu d'Amâdier amer, de l'Aluine.

Des Sarrasines, on pourra substituer l'une pour l'autre de toutes les trois.

Au défaut de la graisse de Renard, on peut mettre celle d'Ours.

Au lieu de graisse de Cerf , qu'on mette celle d'Oye.

Au lieu d'Alum, de Sel mineral.

Au lieu du Balauftium , l'escorce de Grenade.

Au lieu des cornets de Pourpre, qu'on mette la Coquille de quelque poisson bruslee.

Au lieu de la liqueur du Baume, la Myrthe Stacté, ou d'huyle Canfré.

Au lieu du Cinnamome , on pourra substituer de la Cancellé bien choisie, ou du Carpésium, ou d'Amomum, ou de la graine de Cardamomum , ou au double de Saninier.

Au lieu de la Cane lle , le Cinnamome, encores qu'il soit du moindre, finô

qu'il faut ordonné de mettre de la Cannelle plus exquise, laquelle approche fort du Cinnamome: on pourra aussi mettre le Nard d'Inde, ou la fucille du Malobathrum.

Au lieu de la fleur de Camomille, qu'on mette au doublé de ses feuilles, & racines.

Au lieu du Costus, la moitié autant de Pyrethre, ou bien les fruiets de Cedre, ou la racine de l'Aulnee, ou de Glayeul.

Au lieu de la terre Cinnolie, qu'on mette la crasse du fer, & de la meule.

Au lieu de la Ceruse, le Spodium ou la Pompholix, ou Tuchia.

Au lieu de Canfre qui est incogneu, de mauvais goust, & fâcheux, on pourra mettre les Santals blanc & rouge.

Au lieu du grand Cardamomum, le petit.

Au lieu du Calament, de quelque espece que ce soit, on pourra mettre le Mentastre, ou Pouliot: car ils sont de mesme faculté, aussi les peut-on substituer les vns pour les autres.

Au lieu du Saffran, on pourra mettre le Crocomagma.

Au lieu du Souchet, le grâd Genevre.

Au lieu du Cumin, la semence de Rhuë, ou d'Agnus castus.

Au lieu de la Coloquinte, le Ricinus, ou Palma Christi.

Au lieu de l'escorce des racines de Cappres, qu'on mette l'escorce des racines de Tamarix, ou bien de Bruyere.

Au lieu du Dictam, on peut mettre la Sauge, ou l'Herbe aux chats, ou le Pouliot.

Au lieu du Doronicum, qu'on mette la moitié des Girofles.

Au lieu du Daucus, la Pastenaille.

Au lieu d'Elatériū, le suc de la feuille du Cocombre sauvage.

Au lieu d'Ebene, le bois de Gaïac.

Au lieu de l'Eupatorium de Mesué, qu'on mette de Cabaret, & d'Absynthe, de chacun la moitié.

Au lieu du Folium, qu'on mette la feuille de Girofle, ou le Nard d'Inde, ou la Cannelle, ou le Macis.

Au lieu de la Limaille de fer, qu'on mette l'Escaille de fer.

Au lieu de la fiente de pigeons ramiers, qu'on mette celle des pigeons communs.

Au lieu de fiel de Porc, le fiel de Perdrix, ou de poisson.

Au lieu de la Gencienne, on pourra mettre de Cabaret, & de racines de Cappres, de chacun la moitié.

Au lieu du suc de Reglisse, la poudre de la racine.

Au lieu du Granum Gnidium, la semence de la petite Catapuce.

Au lieu du Galbanum, le Sagapenum.

Au lieu de l'Ammoniac, le Propolis, ou Cire vierge.

Au lieu des Hermodactes, la sueille d'Anchusa, ou Orcanette, & la moitié de Bdelium, quand c'est pour appliquer en dehors, sur les jointures qui font douleur.

Au lieu de la gomme de Lierre, la gomme de Pescher.

Au lieu du Glayeul de Sclauonie, l'Aulnee odorante.

Au lieu de la pierre d'Assy, l'Agathe.

Au lieu de la pierre Phrygienne, l'Aimant, ou le Marcassis.

Au lieu de la semence de Libysicum, la semence de Daucus.

Au lieu de la racine de l'Herbe aux Foulons, la racine d'Ellebore noir.

Au lieu de Lycium, le suc de la racine du grand Centaureum.

Au lieu du miel, le Sucre.

Au lieu du Malobathrum, qu'on mette la Canelle, ou le Nard Indique.

Au lieu de la Myrrhis, ou Cicutaire, le Maceron.

Au lieu de la Myrrhe, qui vient en la region des Troglodites, le Calamus aromatique.

Au lieu du Marrube, la Melisse.

Au lieu des Nesples à trois osselets, c'est à dire, Azarolo, on peut mettre nos Nesples communes, qui ont cinq osselets dedans.

Au lieu de la semence de Cresson Alenois, ses fueilles seches.

Au lieu de la Noix muscate, la Spica Nardy.

Au lieu du Nardus de Surie, le Ionc odorant, ou sa fleur, dite *Schœnanthum*.

Au defaut d'Opopanax, on peut mettre l'Ammoniac, le Galbanum, le Sagapenum, ou le Bdellium.

Au lieu de l'Opium, le Meconium.

Au lieu du Basilic gentil, la Melisse, mesmement si c'est pour quelque maladie de cœur.

Au lieu de l'huyle Laurin, l'huyle de Cedre, ou l'huyle de Palma Christi.

Au lieu de l'huyle Omphacin, l'huyle doux laué.

Au lieu de l'huyle Rosat, le Violat, ou l'huyle d'Amandes.

Au lieu de l'huyle de Palma Christi, l'huyle de Reffort.

Au lieu de la liqueur du Baume, le jus de Calpalem, ou la Myrthe Staëe.

Au lieu du Ris la farine d'Orge.

Au lieu d'Ochpus, la mouëlle de Cerf.

Au lieu de Verjus, le jus de Sumach, ou du vin brusc.

Au lieu de Poiure long, le Poiure blanc.

Au lieu de Poiure blanc, le meilleur Poiure noir, c'est à dire, qui soit fort-pesant.

Au lieu du Persil Macedonique, qui entre en la composition de la Theriaque, on peut mettre le Persil d'une autre region.

Au lieu du Pompholix, ou Tuthie, le Spodium, ou l'Antispodium.

Au lieu de la Rouille, du Machefer, ou Merde à fer.

Au defaut de la semence du Reffort, on peut mettre son jus.

Au lieu des Roses, leurs fleurs.

Au defaut du Rhus des Corroyeurs, le Rhus des Cuifiniers.

Au defaut de Staphisagria, le Pyréthre.

Au defaut de l'Herbe aux Foulons, quand on veut faire esternuer, l'Ellebore blanc.

Au lieu du Spodium, quelque Antispodium, ou la Pompholix, ou Turthie.

Au lieu du Styrax, le Castoreû, hormis quand la senteur est requise.

Au lieu du Sucre (qu'on dit autrement Sel d'Inde) le Sucre de Candie.

Au defaut du Sagapenum, on peut mettre l'Ammoniac.

Au lieu de l'Escume du Nitre, on peut mettre le Nitre, ou l'Afronitre; mais que ce ne soit pas pour prendre au dedans.

Au defaut du Soulfre vif, on pourra mettre le cuir brulé.

Au defaut du Saryrium, la semence de Roquette, ou le Scincus.

Au lieu de Moustarde, le Cardamomum, ou le Cresson Alenois.

Au defaut de la Scamnonee, la *Palme Christi*.

Au lieu de l'Antimoine en poudre, on peut mettre l'escaille de Bronze, ou l'Etain brulé.

Au defaut d'os de Seche, on peut

mettre la Pierre Ponce.

Au defaut de Squille, on peut mettre le Pancratium.

Au defaut de la Terebenthine, qu'on mette la resine de Meleze.

Au lieu de Thapsia ; és medicaments extérieurs , qu'on mette la semence de Cresson Alenois, ou de Roquette.

Au lieu d'Ellebore blanc, on pourra mettre le noir.

Au defaut du vin Falernien, on pourra mettre d'un autre vin, pourueu qu'il soit ianne côme or, subtil, clair & fort odorant.

Au lieu du Gingembre, on peut mettre le Pyrethre, quand c'est pour appliquer au dehors.

Or comme on peut substituer les *Conches* Simples que nous auons dit , au defaut *sim.* des autres, aussi peut on mettre les premiers pour & au lieu de leurs substituez. Chacun pourra aussi substituer & mettre les vns pour les autres, ayant esgard à la diuersité des lieux, des maladies & des hommes. Il est bien vray, que ie ne voudroy pas que les Apothicaires se donnassent licence de les charger à tout propos, non pas mesme les plus benins medicaments, sans le conseil & aduis de quelque docte & bien-

aduisé Medecin : car il est à craindre que s'estans donnez licence de changer les benins, ils n'en voulussent apres autant faire des autres. Et comme le Roy est plus estimé qu'un sien Lieutenant, aussi les Simples que les anciens ont mis és compositions, sont beaucoup plus efficaces, & plus propres à la composition que non pas vn autre qu'on mettra en leur lieu. Parquoy ie suis d'aduís, que ny le Medecin, ny l'Apotichaire, ne doiuent point changer legerement les Simples, mais qu'ils le doiuent faire en toute crainte & reuerence.

Fin du premier Livre.



LA FAÇON
ET MANIERE
DE PREPARER
LES SIMPLES.

LIVRE SECOND.

P R E F A C E.

L ne faut ja qu'on pense que ceste
partie de la Pharmacie soit à mé-
priser, ou qu'elle soit indigne d'un
homme de sçavoir & bon esprit, veu que pres-
que toute la vertu & saculé des medicamêts
composez en depend. Et mesme quelle vertu,
ou quel usage pensons nous que les Simples
puissent avoir, s'ils ne sont premierement pi-
lez, cuits, infusez, ou preparez en quelque au-
tre façon, dont sera parlé cy-apres? Comment
les pourra-on mesler ensemble pour faire les
compositions, s'ils ne sont premierement pre-
parez? Et qui plus est, la seule façon de pre-
parer change la saculé, non seulement des
Simples, mais aussi des compositions, comme il

se sera montré & apres, voire si clairement, qu'il ne sera besoin d'autres tesmoins, ny de plus longue demonstration. Au reste, il me semble que ce labeur sera plus à estimer, d'autant qu'il y a plus de difficulté: car iusques à present personne n'y a travaillé, tellement que ie fay comme vne autre œuvre toute nouuelle, la proposant clairement & comme entre les mains des hommes. Il est bien vray qu'Hippocrate, Galien, & autres excellens Medecins (ie laisse les Empiriques) ont touché par fois comme en passant la preparation de quelques Simples Galien aussi tesmoigne que quelques vns auoient deuant luy, traité de la preparation des medicaments, toutesfois il n'y a Aucteur de nostre temps (que ie sçache) qui ait par fait quelque chose digne de loüange, touchant ceste matiere: horsmis ce peu que Mesué a traité des quatre façons de preparation, à sçauoir de la maniere de piler, cuire, brusler, & insuser, & ce peu qu'il en a escrit merite bien le lire: tu le trouueras en son liure de la Methode de choisir & corriger les Simples medicaments laxatifs. Quant à ce qu'un certain Scruteur a en partie arraché de Dioscoride & en partie ramassé d'un tas d'ignorans, ie ne sçay qui le pourroit souffrir.

Voyant cela, nous auons recueilly d'Hippocrate, de Dioscoride, de Galien & d'autres, les preparations de quelques Simples, qui

estoit ent dispersées par cy , par là en leurs œuvres, & les auons mises par ordre ; en auons aussi inuenté plusieurs , lesquelles nous auons experimentees ; nous en auons aussi appriū quelques vnes des Apothicaires bien experimentés en leur art.

Or , debonnaire Lecteur , s'il te semble que traitans ces choses , nous auons v.é d'un style commun & abiect , ayes esgard que nostre intention a esté d'enseigner les rudes & ignorans : parquoy i'ay mieux aimé m'accommoder à leur capacité , enseignant les choses clairement , que de rendre raison tout au long de chacune : encores qu'il seroit bien necessaire , à qui voudroit parfaire entierement cest œuvre.

Je n'ay point deliberé de traicter sinon de la preparation des Simples medicaments seulement , & non pas des autres choses , auxquelles la vertu de la preparation se peut rapporter : car nature ne produit ny n'accroist rien sans preparation , mesmes les arts , soient mecaniques ou autres , ne peuuent rien entreprendre sans preparation , par le moyen de laquelle il semble souuent que l'art surmonte la nature.

*Que c'est que preparation, & des diuerſes
façons de preparer les medicaments.*

CHAPITRE PREMIER.

*Preparer
les medi-
caments*

PReparer ou appreſter les medica-
ments, n'eſt autre choſe, qu'artifi-
ciellement les rendre propres à mettre
en vſage, ou és compositions: à ſça-
uoir les rendre plus benins, plus effica-
ces, plus aizez à prendre, plus ſalutai-
res, ou plus aizez à meſler avec autres,
& pour dire en vn mot, les rendre meil-
leurs, ſoit pour en vſer, ou pour met-
tre és compositions: car il y a des Sim-
ples, deſquels nous vſons incontinent
apres les auoir preparez, ſans qu'ils en-
trent en aucune composition: & plu-
ſieurs, deſquels nous faiſons des com-
positions apres les auoir preparez,
auant que nous en ſeruir.

Nous pouuons auſſi rapporter à la
preparation (de laquelle il ſera parlé
plus au long cy-apres) quand nous
oſtons vne faculté qu'vn Simple aura,
laquelle nuira à noſtre intention: ou
que nous deſcouurons quelque vertu
cachée qui nous peut ſeruir; ou quand
par art nous luy faiſons auoir vne nou-
uelle faculté.

Or

Or toutes sortes de medicaments, soit metalliques, plantes, animaux, & bien souuent la nourriture qu'on tire d'iceux, se preparent quelquefois estés encores viuans, mais le plus souuent estans morts. Car la terre Lemnia (la La terre Lemnia quelle semble viure comme en sa mere semble nourrice, tandis qu'elle est en la colli- recevoir ne de laquelle on la tire: semble rece- quelque uoir quelque preparatiõ par le prestre prepara- de Diane, lequel espard quelque nom- tion. bre de grains de fromët & d'orge, lors qu'il la tire, & fait plusieurs autres ceremonies, selon la coustume du pays: tellement qu'il semble que la pluspart, voire toute la vertu de ceste terre procede de ces singeries.

Ne voit-on pas aussi que l'Arsenic Conuer- sera plustost cõuertý en Sandaracha, & sion de le Sori en Chalcitis, & la Chalcitis en Simplar. Misy, dans la mine mesme, si l'ouuerture & entree de la mine regarde droit au Soleil de Midy? Par mesme raison, la mine d'argent vif se trouue beaucoup pl^s subtile, si elle est ouuerte au Soleil. Et le souffre qui est bruslé au mont Vezuue ou ailleurs, n'est pas si gras ni si huilleux, mais il se rend beaucoup pl^s subtil.

Ne se voit-il pas aussi, que quand

Quand les metaux s'engendrent en plus grande quantité. l'hyuer est long & difficile, qu'à cause de ce, les entrailles de la terre ont beaucoup plus de chaleur, qu'il s'engendre plus grande quantité de metaux: & mesme i'ay veu comme des arbres d'or enclos dās des pierres fort dures, comme si ce fussent esté des commencemens d'arbres d'or & d'argent: tellement que ie ne doute point que ce que Augerellus dit, en son traicté intitulé *Chrysopæa*, ne soit veritable, à sçauoir que les metaux s'engēdrent, se nourrissent, augmentent, & accomplissent en vn moment: dequoy on a certain tesmoignage au puits d'Annibal (qu'on appelle) & és metaux del'Isle nommée Ilua, en la mer de Tyrrhene, & en plusieurs autres mines, lesquelles on ne peut espuiser.

Lib. 9. Simples. Préparation ou generation de la Couperose. L'eau qu'on amassoit en vne fosse, procedante de la pluye qui tomboit sur la colline qui estoit en Cypre, laquelle passoit par la mine de Misy, Chalitis, & Sori, & s'assembloit en vne cauerne qui estoit au dessous, estoit comme vne preparation, ou plustost generation de la Couperose.

Reffort laxatif. Mesuē. Pour rendre vn Reffort laxatif, nous ne faisons autre chose que l'entrelarder, lors qu'il est encores viuant, de

quelques filaments d'Ellebore noir. in canō. vniuers.

Par mesme moyen nous rendrons les fruits d'un arbre laxatifs, si nous es- Fructs d'arbres
gratignons l'escorce de l'arbre au téps comme
que la seue monte, & mettons dans les faits la-
esgratigneures de la Scammonce, met- xatifs.

tant apres de la cire par dessus, & les liant bien fort. Dauantage nous attendons le temps & la saison propre, à sçauoir que les Simples soient meurs, ou en leur force & vigueur, ou qu'ils soient secs, selon qu'il est requis au Simple que nous voulons cueillir. Nous auons aussi esgard à ce que le temps soit propre, & mesme bien souuent nous regardons à la disposition de la Lune, à fin que la plante que nous voulons cueillir soit plus efficace, semblablement quand nous appuyons les arbres, que nous taillons les vignes, que nous prouignons, plantons, osons les branches mortes, & sarclons, nous faisons que non seulement les arbres sont plus fertiles, mais mesmement les fruits en sont meilleurs.

Nous ordonnons vne conuenable Maniere de viure
maniere de viure à vne nourrice, quand ordonnee
l'enfant qu'elle nourrit est affligé de à vne
quelque maladie, afin de corriger son nourrice
laiet; cōme aussi le laiët d'asneſſe, selon

l'instruction de Galien, au septiesme li-
ure de la Methode. Et le laiët des va-
ches, les nourrissant en vn lieu où la
nourriture soit propre, comme elle
estoit au lieu, que Galien au cinquies-
me de sa Methode, appelle *Tabia*.

Lib 3.
alimen-
torum.

Nous chastrons aussi les porcs, les
Boucs, les Beliers, & les Taureaux,
quād ils sont ieunes, afin que leur chair
en soit plus delicate, & de meilleur
goust, qu'elle soit de meilleure nourri-
ture, & plus aisée à digerer.

Tetines
des va-
ches &
truyes.

Les Tetines, principalement des va-
ches & des truyes, sont beaucoup
meilleures lors qu'elles sont pleines de
laiët, que quand elles sont taries & sei-
che: & mesme les friands font grand
feste du ventre d'une truye, qui a fait les
petits il n'y a pas long temps.

Caillé
quand
est meil-
leur.

Le caillé qui se trouue au premier
ventricule des animaux qui allaitent,
qui s'engendrent de la corruption du
laiët, est beaucoup meilleur si la beste a
esté evence, comme aussi est la chair, non
seulement des animaux sauvages, mais
presque de tous autres.

Vieil
Coq.

Nous chassons aussi vn vieil coq, &
le rendós par ce moyen meilleur, pour
purger doucement, vsant de sa deco-
ction, qui est quelque peu nitreuse.

Si nous pourrions rencontrer vn Re- *Prepa-
ration
de Re-
nard.*
nard qui soit de bon aage, & nous le
faisons lasser, le venant longuement,
& qu'il soit gras & en bon point, & le
faisant bouillir en huile, nous faisons
vn huile qui est fort resolutif. Mais si
nous le prenons, lors qu'il sera gras &
en bon point, pour auoir mangé tout
son saoul de raisins, apres vendanges, il
en fera meilleur manger.

Les porcs nourris de grain, ont la *Quelle
parce que
la chair
ferme.*
chair beaucoup plus ferme, que ceux
qui sont nourris de gland, mesmement
de celuy de Fau, lesquels ont la chair
flaque & aisée à fondre.

Quád aussi nous choisissons vn bouc *Boue
preparé*
de quatre ans, lequel nous nourrissons
quelque espace de temps, avec herbes
qui ont vertu de rompre la pierre, &
avec bon vin blanc & puissant, nous
rendons par ce moyen son sang propre
à rompre la pierre aux reins.

Quand Escrion prenoit les Cancres *Prepa-
ration des
cancres.*
& les brusloit és iours Caniculaires, a-
pres q le soleil estoit entré au signe de
Leo le dixhuietiésme iour de la Lune,
son intention estoit de les rendre plus
propres contre la morsure des chiens
enragez, de façon que par ce moyen il
les preparoit. Galien aussi dit que po- ar

Galien.
Viperes
comment
prepar.
reus.

auoir de bonnes viperes, il ne les faut pas prendre lors qu'elles ne font que sortir de terre; mais faut attendre qu'elles se soyent exercees quelque temps, qu'elles soient retournees à la nourriture qu'elles auoient deuant l'hyuer, & qu'elles ayent laissé leur despoüille entre les pierres: ce que nous pouuons appeller comme vne sorte de preparation. Marthieu Gradi nourrissoit des poules & chapons avec la chair de viperes, pestrie avec du pain, iusques à ce que la plume leur fust tombee, pensant par ce moyen guerir les ladres, à sçauoir leur faisant manger les poules & chapons. Si nous nourrissons des poulets quelque temps auant que les tuer avec pain trempé en lait aigre, & qui ne soit gueres gras, ils en auront leurs genitoires beaucoup pl^s delicats à manger, & plus exquis, mesmement si on les prend auant qu'ils aient assaillly les poules, afin qu'ils n'ayent point de mauuais goust, par le moyen de la semence, & par ce moyen ils sont de bonne & grande nourriture, & facile à cuire en l'estomach.

Poules
& chap.
pons pre-
pariez.
Lib. 3.
Alimēt.

Poulets
prepariez

Foye des
animaux
nourri
de pourceaux

Le foye des animaux nourris de fignes, principalement des pourceaux, est vne viande fort excellente. Pareillemēt

Le foye d'une Oye, nourrie de viandes Et celuy
trempées en laiët, est de beaucoup d'Oye.
meilleur goust, plus aisée à cuire, &
meilleure nourriture.

-Si on fait manger de la Scammonet, Laiët de chevre
ou des Tithimales, à vne chevre, ou à preparé.
vn autre animal, son laiët aura la faculté
de purger le flegme par en bas.

On prepare aussi la fiente d'un petit Fiente de petit
enfant par vne conuenable façon de vi-
ure pour s'en seruir contre la Squinancie, enfant.
Semblablement la fiente des chiens, Et de chiens.
leur faisant manger des os, pour autres
vsages. Nous preparons aussi plusieurs
choses és animaux encorés vi-
uans.

Mais il me semble que ces exemples
suffiront pour monstrier que bien sou-
uent nous preparons, par le moyen de
nature, plusieurs choses, lors mes-
mes que les médicaments sont encore
viuans.

Or d'autant que ceste façon de prepa- Secom-
essence de
prepara-
tion.
rer encorés qu'elle soit de grãde vertu
& efficace, ne vient pas toutesfois sou-
uēt en vsage, & mesmes que quelqu'un
pourroit debatre qu'elle ne merite pas
d'estre nommee preparatiō, il me sem-
blé que nous ferons bien de venir à la
secōde espece de preparation, laquelle

s'estend au long & au large, en toutes sortes de medicaments. Or elle se faiét (si nous voulons parler generalement) ou par addition, ou par ablation, maintenant de la substance, maintenant de la faculté, & quelquesfois de tous deux: mais en particulier elle s'accomplit, en cuisant, pilant, rostissant, brulant, ou preparât en quelque autre façon comme il sera dit par apres.

*Ablatiō
que si-
gnifie en
c'est en-
drait.*

Sous le mot d'ablation, ie comprends aussi la separatiō des parties, soit qu'elles demeurent ensemble, comme quand on pile les Simples, soit qu'on les mette à part, comme quand on oste l'escume, qu'on distille, qu'on extraict les sucs & les liqueurs.

Nous traiterons au long cy apres, quelle addition ou ablation se faiét en chacune espece de preparatiō & si c'est de la substance, ou de la qualité d'une substance seulement, ou de plusieurs.

*Conclu-
sion.*

Il ne reste donc maintenant, sinon que nous enseignions, quelle faculté a chacune de ces differences de preparatiō, & comme elle se faiét, commençant par la façon de piler, d'autant que ceste sorte de preparatiō est commune presque à tous les medicaments, non seulement aux Simples, mais mesme aux

preparer les simples medicaments. 177
autres sortes de préparations. En second lieu nous traitterons des especes de préparation qui se font par le moyë de la chaleur; apres de celles qui se fõt par froideur, au quatriesme rang nous mettrons celles qui se font par siccation, & au cinquiesme celles qui se fõt par humectation, & ainsi des autres, comme nous les auons mises cý apres par ordre.

Des façons & manieres de piler les simples.

CHAP. II.

ON a accoustumé de piler les Simples, c'est à dire, les reduire en poudre, ou en frappant dessus, ou en broyant seulement: ce qu'on fait, afin qu'ils se puissent apres mieux mesler ensemble, ou afin qu'ils ayent nouuelle vertu, ou pour leur oster quelque mauuaise qualité. Desquelles trois intetiõs nous en auons amplement discoursu en nostre liure de la Methode de composer les medicaments.

Quant à la façon & maniere de piler, elle est fort diuerse. Car en premier lieu on pile les vns avec vn pilõ de fer, les autres avec vn pilon de bronze, de plomb, de verre, ou de bois, & le plus souuent dans vn mortier fait de meisme matiere que le pilon: vray est, que le pi-

Cõment se pilent les Simples, & pour quoy.

Maniera de piler les Simples.

lon de fer, & de bronze, ne seruent quasi qu'en mortiers de semblable matiere: mais le pilon de bois sert à ceux-là, & si sert encorés és mortiers de pierre, & de verre: au pilon de plomb, il faut le mortier de mesme, comme aussi au pilon de verre, le mortier de verre est plus propre.

*Porphire
ou Es-
caille de
Mer.*

Secondement, il y a plusieurs Simples, que pour piler, il les faut demener fort long temps sur vne pierre dure & solide comme Marbre, laquelle on appelle communément Porphire; ou sur vne pierre de Mer, qu'on dit Escaille de mer, & les demene on avec vne pierre de semblable matiere, qui est neantmoins petite, laquelle on peut empoigner, & tenir avec la main, & l'appelle on communément petite meule à cause qu'elle a la forme d'une petite meule, & celle de dessous d'une grande.

*Les cho-
ses aro-
matiques
comment
se pilent.*

En troisieme lieu, on pile quelques medicamēts avec vne roüe qui tourne, & mesme en des moulins, comme cela est cōmun à Lyon, pour piler les choses aromatiques, desquelles est composée la poudre des menuës especes, & la poudre fine, qu'on appelle, & plusieurs autres poudres que chacun fait à sa fantaisie. Je ne suis point delibéré de parler

de ceste façon de piler ; mais ie m'arrestay à traiter au long de la premiere, & quelque peu de la seconde.

Il ne faut pas aussi oublier le couvercle du mortier, pour le moins le simple, ou même le double duquel les anciens vsoient (comme nous l'auons monsté en nostre methode de cōposer les médicaments) principalement és choses que nous voulons reduire en poudre : car il semble qu'il n'en soit point besoin és choses humides. *Couvercle du mortier.*

Quant aux especes de preparation, qu'on peut rapporter à la façon de piler, comme luy estant quasi semblables, il sera dict cy apres : comme quand nous rapons les vns avec vne rappe, ou les coupons menu, afin qu'ils communiquent leur vertu & faculté à l'eau, en laquelle on les veut faire cuire.

Or la diuersité de piler se prend non seulement des instrumens avec lesquels on pile, mais aussi de la force qu'on pile, du temps & espace, de la situation des choses qu'on veut piler, de ce qu'on y adiouste, & de la consistance que nous voulons, que la chose que nous pilons ait apres estre pilee. Et de fait nous pilons les vns tous seuls, & à part ; les autres, il y faut mesler quelque chose par.

ray pour les piler, soit pour les piler pl^{us} aisément, ou pour aider à leur vertu & faculté d'autres peuent estre pilez ou tous seuls, ou avec ce qu'on voudra, & tous ceux là se peuent piler ou grossièrement, ou fort delié. D'auantage, les vns endureront bien d'estre longuement pilez, mais d'autres ne souffrét pas qu'on les pile beaucoup, non plus qu'ils ne peuvent souffrir la longue coction. Les vns aussi veulent estre pilez en frappant fort dessus, les autres veulent estre seulement broyez tout doucement dans le mortier, demenant le pilon tantost tout bellement, tantost hastiuement, & par fois frappant fort.

Finalement, & les vns & les autres ne veulent pas estre pilez trop violement, ny trop longuement : car par ce moyé leur vertu & faculté s'esuanouyt tellement qu'ils demeurét comme sans forces, toutesfois les choses subtiles & rares, & celles qui ont leur faculté foible & debile, & qui l'ont comme en la superficie, y sont plus subiettes, que les autres qui sont de contraire nature.

Je traitteray donc particulièrement de chacune de ces differéces, apres que j'auray monstré en quelle de ces façons, & en combien chacune espeece des Lins,

preparer les simples medicaments. 187
ples medicaments se peut piler, & cō-
menceray par les racines.

La façon de piler les racines.

CHAP. III.

Quand les racines sont grosses, & qu'elles ne sont pas bien seiches, il les faut premierement tailler en pieces, & les mesler peu à peu avec les autres choses plus seiches, meslant peu de racine parmy beaucoup de choses seiches: & par ce moyen on les pourra reduire en poudre: mais si elles sont bien seiches, on les pourra pulueriser chacune à part, ou toutes ensemble, apres routesfois les auoir premierement tail-
lees en pieces avec vn couteau, ou avec des ciseaux, ou rōpues avec les mains, horsmis celles que nous auons desia tail-
lees en roüelles auparauant, afin de les mieux faire seicher.

*Comme les raci-
nes se
peuent
piler.*

Celles donc qui sont grosses, dures, massives, serrees, nerueuses, cartilagi-
neuses, & difficiles à rompre, veulent estre pilees plus longuement, principa-
lement si nous auons volonte de les re-
duire en poudre fort delicee: car bien souuent nous ne les voulons piler si-
non grossierement, mesmement quand

*Quelles
doient
estre pi-
lees lon-
guement.*

c'est pour faire vne decoction. Voyla comment il faut piler le plus souuent la racine de l'un & de l'autre Acorus, toutes les especes de Sarrafine, de Guymaue, de Coulouree, de Costus, d'Aulnee, de Gétienne & de Polypode.

Quelles
peu de
temps.

Di scor.

Mais celles qui sont de contraire nature, ne veulent estre pilees que bien peu de temps, encores qu'on les vouldst reduire en poudre tres delicee, comme sont les racines de Calamus odoratus des Apothicaires, des deux especes d'Ellebore, des Hermodactes, du Pyrethre Et celles qui sont moyennes entre les premieres, & ces secondes, veulent auſſi estre moyennement pilees, comme sont les racines d'ache, d'asperges, de turbith, de l'un & de l'autre Ben, du Dictum commun, du Doronicum, du fenail, de Galanga, de Reglisse, de Gramen, de Glayeul, de persil, des deux Piuoines, & du Rhubarbe.

La façon de piler les herbes.

CHAP. I V.

Comment
font pi-
ler les
herbes
à quel
vs. ge.

ON pile auſſi les herbes quelques-fois toutes verdes, quelques-fois apres les auoir seichees, & les pile on auſſi toutes crues, ou les faisant cuire premierement, ou bien on les pile en

partie auant que les faire cuire, & puis quand elles sont cuites, & ce pour s'en seruir à diuers vsages. Car la fin pour laquelle on les pile toutes crues, est ou pour en tirer le suc, ou pour les reduire en forme de Cataplasme tout crud. Mais on les pile apres estre cuites, ou pour en faire vn Apozeme, ou pour les façonner & former en cataplasme, principalement quand elles ont quelque chose de dur. Mais quand on les pile seiches, c'est ou pour les mettre en vne *Quelles plus. Quelles mains.* decoction, & lors on les pile grossierement, ou pour les reduire en poudre, & lors il les faut piler longuement, principalement si elles sont grosses, dures, serrees ressemblans au bois & ployables. Mais celles qui sont de contraire nature, ne veulent pas estre si longuement pilees, & quand elles seront pilees iusques à ce qu'elles puissent passer par le crible, duquel nous nous voudrôs seruir, selon l'intentiôn à laquelle nous pretendôs, il faudra lors cesser de les piler.

Il est bien vray que quasi toutes les *Ce qui se fait auant que les piler.* herbes, nous les faisons secher, ou nous les rompons avec les mains, auant que les piler, & pour la plus part on les pile grossierement, quelquesfois avec les sucilles, voire mesmes avec les fleurs;

mais lors il les faut vn peu moins piler, comme toutes les especes de Capilly Veneris, la Calaminthe, la Marjolaine, l'Origan, le Rosmarin, le Thym, mesmement lors que ces dernieres ont leurs fleurs.

La façon de piler les fleurs.

CHAP. V.

*Comment
se pilent
les fleurs*

Q Vant aux fleurs, pour la plus part on a de coustume de les piler, quand elles sont seches, aussi ne les faut-il pas piler longuement: car outre ce qu'elles se mettent facilement en poudre, leur faculté & vertu se perd fort aisément quand on les met en poudre, comme sont le Saffran, l'Epithymum des Grecs, & des Arabes, la fleur de Genest, de toutes les sortes de Violier, de Mehlot, de Rosmarin, des deux sortes de Nenufar, de Chevreueil, de toutes les especes de Roses, & le Schenanthos, si on le peut recouurer.

*Quand
plus long
temps.*

Mais s'il est requis de prendre les fleurs avec les herbes, il sera necessaire de les piler vn peu plus longuement, à cause des herbes, & de leurs tiges, qui sont parmy, & auxquelles les fleurs sont attachees, qu'il ne feroit pas, si elles

estoyent à part , comme la cheuclure
d'Aluine, d'Aneth, d'Auronne, la Ger-
mandree, le Chamepytis, l'Eufraise , &
le Melilot;

Or quand nous parlons de la fleur, *Qu'est-ce que nous entendons par la fleur.*
nous n'entendons pas seulement ces
petits filaments qui se trouuent au mi-
lieu, le plus souuent semblables aux fi-
laments du Saffran, mais aussi les fueil-
les qui l'environnent, lesquelles sont
quelquesfois blanches, comme en la
Camomille, au Nenuphar blanc, en la
Rose blanche, & en la musquee; d'au-
tresfois iaunes, comme au Nenuphar
jaune, & au Chrysanthemum; d'autres-
fois rouges, comme en la Rose rouge,
en la fleur du Grenadier sauvage, hors-
mis que quand on parle du Saffran, on
entend seulement les petits filaments
qui sont au dedans, pource qu'il n'y a
rien du Saffran, dequoy on se serue si-
non cela; comme aussi bien souuent
Galien en la composition des medica-
ments particuliers, parlant de la Rose, *Galien.*
n'entend pas les fueilles larges, mais
seulement les petits filaments qui se
trouuent au milieu.

Il faut piler longuement les fleurs sui- *Quelles*
uantes, à sçauoir la Camomille, laquel- *longue-*
le enc ore qu'elle soit de substance sub- *ment*

rile, toutesfois elle est serree, d'odeur viue & forte, de longue duree : la Strechas Arabique aussi, laquelle encorcs qu'on la mette avec les premiers (comme le Turbith) à la fin elle ne se tieue qu'à demy pilee : l'Helichrysium aussi (qu'on dit communément Strechas citrin) & le Spica Nardi, quelque partie de plante qu'elle soit, encorcs qu'on la coupe bien menu auant que la piler, si la faut-il piler longuement.

*La fleur
du Gre-
nadier
sauuage.*

La fleur du Grenadier sauuage aussi veut estre longuement pilee, à cause de ses fucilles qui sont dures comme bois; mais si on vouloit seulement piler les petits filaments qui sont au dedans à part, ils seroient bien plustost pilez de beaucoup.

*Celle de
Cappres.*

La fleur de Cappres, soit qu'elle soit encorcs en bouton, ou espanie, ou desja parcrue en fruit plein de seméce, on ne s'en sert gueres à autre chose, sinon que l'ayant confite en saumure, on la mange pour ouurir l'appetit: & au defaut de Cappres, on confit la fleur de Genest, avec vinaigre & sel, pour le mesme vsage. Toutesfois si'on la faict seicher, il la faudra piler mediocremēt; cōme aussi la fleur d'Houblon, laquelle est fucillue, comme est celle d'Orme.

Les Gyrofiles à cause qu'ils sont de ^{Les Gy} grosse substance, sont malaisez à piler, ^{restes} soit qu'on les prenne pour les fleurs de quelque arbre, ou pour quelque autre chose.

On pile les Roses quelquesfois toutes seules & d'autre fois avec autres ^{Les Ro} Simples, apres toutesfois qu'on les a ^{fit.} faiçtes seicher au feu, ou au Soleil, entre deux papiers, & qu'on les a coupees menu avec ciseaux; quelquesfois aussi on les pile parmyles autres sans secher, mais les coupant seulement bien menües, comme Mesué dit, que pour faire le sucre Rosat, aucuns ne font que ^{Mesué.} couper bien menu les Roses, sans les rien piler. Mais ie suis d'aduis que quand tu le voudras faire comme vn chef d'œuvre, tu ne faces point secher les Roses, ains que tu les piles seulement avec le reste, à fin d'euiter la calōnie qu'on te pourroit mettre sus.

*La maniere de bien piler les fruiçts,
& les semences.*

CHAP. VI.

LA plus part des semences deman- ^{Semences} dent d'estre pilces, comme entre- ^{comment} deux des racines, & des herbes. Par- ^{dois-les}

*estre pil-
lées.*

quoy quand on voudra piler le tout ensemble, il faudra piler les racines iusques à ce qu'elles soient concassées, & lors y adiouster les semences, & quand elles seront aussi assez pilees, y mettre les herbes coupees menu, puis piler le tout ensemble. Et voila comme il faut faire de la semence d'Agnus castus, d'Ache, d'Amomū, d'Anis, d'Aneth, d'Ammi, de Basilic, de Carni, de Cardamomum, de Coriande, de Cumin (si non quand nous nous en voulons seruir pour prouoquer à vriner: car lors il le faut piler fort subtilement) le Vermeillon, la semence de Roquette, l'Érs, le Velar, le Fenugrec, le Lin, l'Herbe aux perles, les Lupins, la Lentille, la Nielle, l'Herbe aux puces, le Pavor, le Sermōtain, l'Herbe aux poux, la moustarde, le Thlaspi, & l'Ortie.

*Fruicts
comme
doivent
estre pil-
lées.*

Entre les fruicts, les noix de cyprés, la moüelle de la coloquinthe seche & decoupee menu, le fruict du Baume, dit Carpobalsamum, les Cubebes, les noix de Galle, la noix Muscate, le Poivre, & outre tout cela, les Dattes, les grains de Genevre, les Figues, les Iuibes, les Sebestes, les Prunes seches, les Raisins secs. Et encores que ces fruicts soient mols toutesfois il leur

faudra oster le noyau, les decouper bié menu, & les piler avec le reste, selon l'ordre que j'ay dit, voire s'ils entrent en la composition mesme on les pourra reduire en poudre, si on en met petite quantité parmy vne grande quantité de choses seches; ou bié apres les auoir pilez, on les passe par vn crible, ou avec la main, ou avec vne cueillier, afin de rendre la composition molle, comme nous sçauons qu'on passe les Dattes, pour faire le Diaphenicon.

Mesué ordonne de piler bien fort ^{Myra-} délié toutes les especes de Myrabolás, ^{bolans} si nous les veulons prendre au dedans ^{palez} en substance, afin de restreindre & resseter les entrailles. Il y a semblable raison au Rhabarbe.

Les semences de Cocombre, courge, ^{Semēces} Melons & semblables (que nous di- ^{reduites} rons cy-apres deuoir estre coupees ^{en pē-} avec vn cousteau (estans longuement ^{dre,} tenuës au Soleil, afin de les bien secher, pourront bien estre reduites en poudre toutes seules.

Entre les semences, le Coriandre, le Cardamomum, tant le grand (qu'on appelle Graine de Paradis) que le petit, le Gremil, le Cumin, quand on le veut diuretique. Et entre les fruiçts, toutes

*Mouel
les des
fruits,
ou semē
ces.*

les especes de Myrabolans des Arabes, comme j'ay desia dit cy devant, & les goulles de Sené demandent d'estre pilez aussi longuement que les racines, parquoy il sera bon de les mettre ensemble avec icelles. Mais les mouelles des fruits, ou des semences, qui sont huyleuses, ou il les faudra hacher bien menu avec vn cousteau sur du papier, qu'il faudra charger souvent, ou bien mesler parmy vn peu de sucre bien fin, & bien sec, & les piler à part: comme on fait de la mouelle des semences de Cocombre, Courge, melon, Citrouille, Cotton, Carthame, Herbe aux poux, & de la mouelle des fruits d'Amendes, d'Anacardi, de Ben, de Pignolats, des Pistaches, de Chastagnes, & de Noisettes. La Noix muscate doit estre mise quasi toute la derniere, comme quand on fait la poudre de menuës especes: car si on la met au commencement, elle empesche que les autres especes ne se peuvent piler, à cause de sa moiteur huyleuse.

*Quelles
seront
pilees à
part.*

Les semences que nous auôs dit estre le plus souvent coupees menu, pourront bien estre pilees à part, si vous les voulons apres mesler avec trois choses humides; mais si nous les voulôs mesler

avec choses seches, on pourra biẽ mes-
ler petite quantité de semences patmy
vne grande quantité de choses seches,
& les piler ensemble. si fait bien aussi le
suc de Reglisse, le Bdellium, les sucs, &
les liqueurs, apres toutesfois les auoir
conpez menu: on les pourra bien aussi
comme i'ay dit, faire bien fort secher
au Soleil, & les pulueriser à part.

En la composition de Diaprunis, les *Compo-
sition de
Diapru-
nis.*
semences froides surnommees gran-
des, & autres qui y entrent, pourront
bien estre pilees avec bonne quantité
de Sucre, à cause qu'elles sont en petite
quantité: pareillement les Amandes,
qui entrent en la composition du Dia-
phenicon, on les pourra couper menu,
si on veut, ou les piler avec Sucre.

De la semence de Pauot, aucuns la *Semence
de Pauot*
concaissent vn petit dans le mortier, à
fin que le cousteau s'y puisse prendre,
& puis la hachent avec vn cousteau,
comme les autres semences.

Il est bien vray que quãd ces mouelles *Compo-
sitions
cordia-
les.*
entrent es compositions cordiales, ie
ne trouue pas bon de les mesler avec le
reste, mais serois plustost d'aduis de les
hacher menu quand on s'en veut seruir
& les mesler lors avec le reste de la co-
position; la raison est qu'à grand peine

se peuvent elles garder vn mois entier sans se rancir, tellement qu'elles gasteront la composition, sinon que la composition soit en petite quantité, & qu'elle soit bien tost vsee.

*La maniere de piler les Sucres Liqueurs, Gomm-
mes & Resines.*

CHAP. XV.

*Sucs, Li-
queurs,
Gomm-
es & res-
ines com-
ment pi-
ler.*

LEs sucres seichez, les Liqueurs, Gomm-
mes, & Resines, si elles sont recen-
tes, & par consequent humides & mol-
les, on les pourra mesler parmy les ele-
mentaires mols, parmy les pilules, on-
guents, & emplastres, toutes seules,
ou bien les amollir avec quelque autre
chose, ou bien les dissoudre avec quel-
que humeur convenable à la composi-
tion que nous voulons faire. Mais s'ils
sont desia secs de sorte qu'ils se puis-
sent casser, on pilera plusieurs d'iceux,
plustost en broyant, & demenant le pi-
lon tout doucement par le fonds, &
autour du mortier, que non pas en
frappant: car si on pense frapper dessus,
ils s'élargiront plustost que de se met-
tre en poudre, & se prendront telle-
ment au mortier qu'on ne les en pour-
ra apres separer, à cause de leur viscosi-

té, & lenteur, qui est commune à tous, aux vns toutesfois plus qu'au autres, & avec ce ils s'evanoüissent & perdent leur vertu. Vray est que quand ils sont par trop secs, encores qu'ils soient plus aisez à reduire en poudre, ils sont neantmoins reiettez, à cause qu'ils ont perdu leur force & vertu. Nous parlerons donc des suc qui sont modérément seichez, ou qui sont vn peu plus secs.

La Scammonee donc (laquelle Me-^{Scam.}
sue met entre les suc, encores qu'elle ^{me.} ne soit pas de telle efficace que sa li-^{Mesue.}
queur) & les autres suc qui se peuvent rendre ainsi durs les faisant seicher, pourront bien estre pilez tous seuls dás le mortier: vray est que ce ne sera pas si tost fait, avec ce que s'ils sont en petite quantité, il en demeurera la pluspart au mortier, dequoy nous ne nous soucions pas beaucoup, quád il y en a bonne quantité: toutesfois il sera bon de piler premierement dans le mortier quelque nombre d'Amédes, & les plus vieilles, rances & huyleuses sont les meilleures, car par leur lenteur qu'elles laissent au mortier, elles empeschent que les suc ne se prennent. Ce qu'on pourra faire autrement, & s'il sera aussi

bon, & de plus de duree, à sçauoir tré-
pant le pilon dans de l'huile, & en met-
tant aussi vn peu dans le mortier, deme-
nant le pilon quelque temps par dedās,
pour engraisser le mortier : mais il faut
que l'huyle soit doux, ou tiré d'Amen-
des douces, sinon que le suc fust quel-
que suc adstringent: car en tel cas l'hui-
le Omphacin sera meilleur. Cet huile
donc sert non seulement pour empes-
cher que les sucs ne se prennent au
mortier, mais mesmes garde que la ver-
tu des sucs, & la poudre subtile ne s'é-
uole, avec ce que les sucs en sont plu-
stost plus aisément & facilement pilez,
laquelle faculté est attribuee par Galien
à la liqueur du Baume, pour piler la
Theriaque.

Acacia. Nostre Acacia est fort mal aisee à
rompre, encores que ce soit la plus sei-
che qu'on sçauroit trouuer, tellement
qu'il vaudroit mieux la mettre en peti-
tes pieces, & la mesler peu à peu, avec
le reste qu'on veut mettre en poudre.

Aloës.
Mejui. Quant à l'Aloës, le dire de Mesué est
veritable, à sçauoir qu'il est fraisle &
gluant tout ensemble: car si on le pile
en frappant, il se prend au mortier;
mais si on le broye seulement, il se met
en poudre. On le peut appercevoir en

le maniant: car encor es qu'il s'e'c'rie, il se prend toutesfois aux doigts.

Le suc de Reglisse, l'Hypocisthis, & *Reglisse.* le Lycium, duquel nous vions, se pile-
ront fort bien, si nous faisons seulemēt
chauffer le pilon, a fin de les seicher, &
par ce moyen on les pourra esmier, si-
non qu'ils fussent par trop frais & re-
cens, & encor trop humides: car lors il
les faudra mettre en petites pieces, &
pulueriser avec le reste, quand on est
desia prest à les cribler, autrement on
les remarquera parmy la composition,
à demy pilez seulement.

Des liqueurs, il en est tout de mes- *Liqueurs*
me, assavoir que celles qui sont les plus *comment*
seiches, moins gluantes & visqueuses, *prepa-*
se peuvent esmier toutes seules: com- *rees.*
me sont le Benjoin, l'Euforbe, la Tha-
psia; & comme i'ay dit, la Scammonce
doit estre plustost broyee avec vn peu
d'huile d'Amendes douces, que non
pas pilce.

Mais l'Opium doit estre peu à peu *Opium.*
mellé avec le reste des choses seiches
si on le veut pulueriser; & si on le veut
dissoudre, le faut mettre avec les cho-
ses humides. Il faut faire le semblable
de l'Opopanax, galbanum, ammoniac,
Sagapenum, assavoir s'ils sont en peti-

te quantité, & que la quantité des autres choses seiches soit grande, les meslant parmy, on les pourra reduire en poudre, comme nous le pouuons voir en la composition de la poudre de Hiera Diacolocynthidos; ou bien on les dissout en quelque humeur, comme en vin, vinaigre, ou autre, & les ayant chauffez, les faut couler, puis faire cuire iusques à ce qu'ils ayent la consistance conuenable à la composition que nous voulons faire.

Quelques fois aussi nous les nettoiyés bien des esclats de bois, & autres ordures qui se trouuent parmy, puis nous faisons chauffer vn pilon, avec lequel nous les rendons molles, pour les pouoir reduire en pillules, ou en forme d'emplastre, vray est qu'ainsi faisant, la composition n'en est pas si nette. Ou bien, on les fait dissoudre avec quelque humeur conuenable, puis on les passe par vne estamine, mais il faut considerer de combien elles se peuvent diminuer en les coulant, & augmenter la quantité d'autant.

*Resines
& Gomme
mes cou-
mes
piles.*

Les larmes aussi, tant les Resines, comme sont le Mastic, la Terebenthine, les Resines de Pin, de Meleze, de Sapin, de Pommes de Pin, & la Colophonienne,

preparer les simples medicaments. 197
que aussi les Gommcs, comme sont la
Gomme Arabique, le Diagragnant, le
Lacca, la Myrthe, le Bdellium, le Sty-
rax, la Sarcocolla, l'Encens, l'Ambre à
patenostres, la Gomme des Amendiers
tant doux qu'amers, de Cerisier, de pru-
niet, de Lierre, de Genevre, apres les
auoit bien seichees, on les peut pulue-
riser à part ou avec le reste, les broyant
seulement hors mis le Mastic, & la Re-
sine de Pin, comme aussi le Canfre, soit
qu'on le prenne pour vne gomme ou
vn suc, ou quelque chose d'arti-
ficiel.

Les mesmes larmes estans encorcs
fresches & recentes, se peuuent dissou- *Fresches
& recent-
es.*
dre avec quelque chose plus humide,
hors mis le Mastic; ou bien elles ser-
uent pour incorporer les autres medi-
caments qui sont plus secs.

Que si d'aduanture quelqn'yne de ces
larmes se prend au mortier en la broyât, *Precau-
tion ne-
cessaire.*
il ne faudra sinon oindre le mortier
avec vn petit d huyle. Comme si on
auoit à piler la vraye Myrthe, & qui ne
fust pas tarie de vieillesse: mais la Myr-
the que nous auons, se puluerise assez
toute seule. Ioint que quād on pulue-
rise le Mastic, qui est vn peu trop sec, il
sera bon de mettre vn peu d'eau rose

parmy, à fin qu'il ne s'enuole, & ne se perde, & pourra-on faire le sēblable es autres, qui à cause de leur siccité se puluerisent aisément, toutesfois quand il faudra faire vn emplastre, & que le Mast c, ou la Myrrhe y entreront, il vaudra mieux les mettre en poudre.

Gomme La Gomme Arabique, & le Diagra-
*Arabi-*gant seront beaucoup plus aisez à met-
*que E*tre en poudre, si on fait premiere-
*Diagr.*ment chauffer le mortier & le pilon; &
*gant.*encores se pulueriseront ils plus, si
 on met vn peu d'eau de vie seulement
 parmy.

L'E aucuns tiennent que l'Encens ne se
 peut dissoudre, ains pulueriser seule-
 ment: mais on le resoult avec eau & vi-
 naigre, iusques à la consistence d'em-
 plastre, y mettant aussi vn peu d'huyle:
 vray est que lors il ne se peut amasser
 en grumes.

Mastic. On pile le Mastic, y meslant vn bien
 peu d'huyle parmy, en la composition
 des pilules d'Hermes, & des Trochis-
 ques de Coloquinthe.

Myrrhe. La vraye Myrrhe, on la pile vn iour
 grossieremēt. & le lendemain on ache-
 ue de la piler bien délié: le Bdellium de
 mēme, l'Encens (ie dy quand ils sont
 biē secs) la Sarcocolla, le Styrax, & l'Eu-

phorbe, le Ladanum, s'il est bien sec de vieillesse, ou qu'ô le fasse seicher, chauffant le pilon & le mortier, on le pourra pulueriser: mais s'il est frais il le faut dissoudre en huile chaud, ou en quelque autre liqueur convenable.

La maniere de piler les bois & les escorces.

CHAP. VIII.

LEs Bois, comme sont les bois d'Alloës, l'Asphalthus, le Gaiac, les Sarrals, le bois de Baume, & les escorces des bois, comme sont le Cinnamome, la Cannelle, l'escorce de la racine d'Aubespain, de Tamarix, & de Cappres, veulent estre pilés autant de temps que les racines, comme font aussi les tiges, & le Malicorium, qui n'est autre chose que celle de Grenade, qui est dure comme bois; mais le Macis qui est l'escorce de la noix muscate, veut estre pilée modérément.

*Les Bois
comme
piler.*

Quant aux escorces des racines d'Ache, de Persil, de Fenail, de Reffort, & semblables, nous avons enseigné comment il les falloir piler quand nous avons parlé des plantes mesmes. Le Turbith doit estre moyennement pilé, comme dit Mesué.

*Escorces
comme
piler.*

Mesué.

*Le Cin-
namome*

Il ne se faut pas esbahir si le Cinnamonome, entre les autres ses semblables en chaleur, le plus tenué & subtil, veut estre longuement pilé: car cela vient à cause de son escorce interieure, laquelle est fort nerueuse, & malaisée à pulueriser.

*La façon de piler les Simples metalliques,
& terrestres.*

CHAP. IX.

*Simples
metalli-
ques cõ-
ment pi-
ler.*

Tous les Simples metalliques sont de substance terrestre, & cõposez de parties grossieres, à cause dequoy ils ne peuvent pas penetrer fort profond, comme iusques à vn nerf piqué. Parquoy il est requis de les subtilizer, ce que nous faisons, les petrissant longuement au Soleil chaud, en vin aigre fort vieil, fort aigre, & fort subtil, cõme est celuy qui est fait de vin qui n'est point brusé, & qui ne tient rien de la qualité d'iceluy quand on le gouste, ou bien peu. Et tant plus longuement on les broyera, tant plus subtils ils deviendront, parquoy aussi ils deviendront rât plus mondificatifs, attenuatifs, & desiccatifs. Mais s'ils sont broyez de la mesme façon que i'ay dit, avec du vin,

preparer les simples medicaments. 207
puis qu'on les fasse seicher au Soleil, ou
bien au feu (si le temps n'est pas propre
pour le faire au Soleil) ils seruent
mieux pour cicatriller les playes.

La Licharge s'esmie plustost que de *Licharge*
la piler, car si on la pile , le Plomb s'es-
largit , plus toutesfois en celle qui est
surnommee *Argyricis*, que non pas en
la *Chrysis*, & neantmoins ce Plomb
demeure, quand on le passe par vn lin-
ge fort clair & rare. Sa crasse & escume
se separe en la lauant , & par ce moyen
aussi les emplastres en sont rendus plus
blancs.

Si on peut recouurer la pierre Ar *La pierre*
menienne, il la faut piler en vn mortier *Arme-*
de pierre assez longuement , à fin de la *menne.*
lauer apres: mais le Lapis Lazuli endu- *Mesué.*
rera bien d'estre pilé plus longuement,
comme dit Mesué:

Les Perles & le Corail , doiuent estre *Perles &*
premièrement pilees à part, en vn mor- *perles*
tier de marbre blanc , à fin qu'elles ne *precieu-*
s'acquierent quelque odeur, couleur, *ses comen-*
ou goust estrange & mauuais. Les frag- *piées.*
mens de pierres precieuses , à sçauoir
Saphirs, Iacintes, Grenats, & Esme-
raudes veulent estre broyez sur le Por-
phire, les arroufant avec vn peu d'eau
Rose, ou d'eau de Bourraches , ou de

Buglosse: car par ce moyen ils sont rendus plus propres à penetrer, & à estre distribuez, & s'il n'y a pas danger qu'ils fassent quelque obstructiō: avec ce on ne peut pas dire qu'ils ayent raclé quelque chose du mortier en les pilant, qui puisse augmenter la quantité; & c'est la raison pourquoy Galien, en la composition de la Theriaque, ordonne qu'on pile les Simples qui y entrent, en vn mortier de pierre fort dure, qu'il appelle *Pila Egyptia*.

Galien.

Blatta
Byzantia

La Blatta Byzantia se peut aussi piler toute seule.

La maniere de piler les Simples, pris des parties des animaux.

CHAP. V.

Simples
pris des
parties
des ani-
maux
con.mēt
pilez.

NOn seulement les parties des animaux, mais les animaux mesmes tous entiers, estans bien seichez, ou pour auoir esté rostis, ou bruslez, ou autrement seichez, se pourront pulueriser à la façon des autres Simples, si elles sont encorcs humides & molles. Et s'il y en a petite quantité, on les pourra piler avec bonne quantité d'autres choses seiches, ou bien on les pile à part, & les passe on par vn crible,

avec vne encillier. Il y en a aussi quelques vnes qu'on peut fondre, puis les couler, comme sont les gresles, les moëllles, & le suin des laines.

La merde des chiens, des loups, & *Fientes* des petits enfans estant seichee, se met *puluerie-* fort bien en poudre: si sont bien aussi *sees.* les Cātharides gardees quelque temps, & le Castoreum le plus sec, mais il n'est pas aussi si efficace: & les Canctres de riuiera bruslés, les hirôdelles bruslees, vn lievre bruslé, les reins du Scincus seichez, le foye d'un loup seiché, & le poulmon de renard seiché.

Mais le fiel sert le plus souuent pour *Fiel de* incorporer les autres choses plus sei- *animanx* ches, & s'en sert-on bien peu souuent *à quoy* du sec. *sert.*

Des perles, qui sont comme parties de la coquille qui les produit, & de la Blatta Byzantia, nous en auons touché cy devant.

Le sang de bonc seiché, se reduit aisément en poudre.

Les dents de sanglier, de Brochet, & d'Elephant veulent estre limees, ou rapées & puis pilees, plustost que de les brusler, si nous voulons que leur vertu leur demeure entiere, & de mesme les autres os, les cornes & ongles: toutes-

Dent.

fois ceux cy se brullent par fois , comme il sera dit quand nous traicterons de la maniere de bruller.

*Ambre
gris.*

Quant à l'Ambre gris, quelques fois on le met en petites pieces , puis on le iette en quelque humeur chaude , afin qu'il se fonde là dedans : comme nous le pouuons voir en la composition de *Granum tinctorum* , autrement dite Cōfection Alkermes : d'autres fois on le pile, puis on le dissout, l'arroulant avec eau rose, comme on fait à la cōposition

*Alipta
Moscata*

d'Alipta Moscata , & en plusieurs autres : quelques fois aussi on pile premierement dans le mortier deux ou 3 Amēdes, ainsi qu'on pile le musc, & le Cāfre.

L'os qui se treuve au cœur d'un Cerf, l'Yuoire , le vit d'un Cerf , la corne de Cerf & de Licorne, & autres sēblables, veulent estre premierement rapez, puis hachez bien menu, apres on les pourra piler avec les autres. Il y en a aussi quelques uns qui apres estre brulés sont aisez à reduire en poudre.

*Des choses qui veulent estre pilées à part,
ou avec autres.*

CHAP. XI.

*Simples
pilés à
part.*

IL nous faut maintenant reuenir à nostre propos: Les Simples donc,

qui veulent estre pilez à part, sont premierement les metalliques, & les terrestres ou prins de la terre : comme sont la Licharge, l'Arsenic, l'Ospin, l'Érain brulé, l'escaille de Bronze. l'escume de Bronze, le Vert de gris. la Chalcitis, le Sori, le Misy, la Melanteria, le Vatriol, la Cadmia, la Pompholix, le Spodium (à ces deux derniers ne sont de si asez puluerisez) le plomb brulé, la ceruse, le soulfre, l'alum, le nitre, toutes les especes de sel, l'antimoine, le borraux, le plastre, la pierre ponce, le lapis lazuli, la pierre Armenienne, la chaux, les pierres des espôges, la pierre Iudaïque, Escamelil, la pierre d'Aigle, l'Aimant, l'Ematite, l'Amarhyste, l'alum de plume, la Gagate, le laspe, le Saffit, le Iacynthe, le Marcassis, & l'eranus, la terre sceller, la terre Cimolie, la terre Cadiote, l'armenienne, & toutes les especes de corail. On pourra toute fois piler tout ensemble, plusieurs Simples metalliques, ou autres pris de la terre, mais il ne les faut pas piler parmy les parties des plantes, ou des animaux. Et le plus souuét on a de coustume de les piler sur vn marbre, sur vn Porphire, sur vne pierre marine, ou sur quelque autre pierre qui soit aussi dure.

Parties
des plan-
tes pilées
Mojue.

Toutesfois on peut bien aussi piler dans vn mortier, les parties des plantes qui sont bien dures, cōme les Anacardy en la composition Anacardine, selō que dit Mesué. Il faut aussi piler à part l'Aloës, la Scammonee, le sucre, les Penides faictes de sucre (à cause que le sucre rend les autres choses gluâtes, de sorte qu'il empesche qu'elles ne se peuvent piler) le Mastic, le Rhubarbe, le Spodium des Arabes, le Canfre, la gomme Arabique, & la Sarcocolla, le Diagravant, & encores plus l'encens (vray est que le Diagravant estant incizé bien menu, se pilera bien avec le reste & mesme cela le gardera de s'enuo-
ler) l'Ambre gris, le Musc, la fleur de ionc odoriferât & ses festus & pailles, le saffran. Les semences petites, comme sont les semences de papot, Iusquiamme, Mariolaine, pourpier, l'Amomum commun: car si on pile ces semences parmy d'autres choses, elles quittent le pilon, principalement celles qui avec leur petitesse, sont aussi polies & lissées, de sorte qu'elles dementent quasi toutes entieres. Et si on les cuide piler avec autres choses plus dures, & fort mal aisées à rompre, la meilleure partie s'enuole & se perd auant que

Semences
petites
comme
pilées.

preparer les simples medicaments. 207
elles soient puluerisees, comme il
faut.

Faut aussi piler à part les parties du
res des animaux, apres toutesfois les
auoir bruslees, ou rappees, ou limees,
comme sont les os, les dets, les cornes,
les ongles, l'yuoire, le Spodium com-
mun (qui n'est autre chose qu'yuoire
bruslé, ou l'os d'un elephant, ou de
quelque autre gros animal bruslé) la
pellicule interieure du ventricule des
poules (que Galien reprobue) les cer-
uelles de passercaux seichees, le foye de
loup seiché le poumon de Renard sei-
ché, la fiente de chien, de loup, d'enfâr,
la Mumie (qu'aucuns estiment estre le
Pissaphaltum de Dioscoride) le sang de
bouc seiché, le sang de Dragon (qu'on
appelle des Catharides, la foye bruslee
ou incisee, le Musc, les perles, les co-
quilles d'œufs & de poissons, apres
estre brûlees ou limees: toutes ces cho-
ses, comme j'ay dit, veulent estre pilces
à part.

Il y a aussi plusieurs Simples avec les-
quels il faut mesler d'autres choses,
quand on les veut piler, voire mes-
ler quelques compositions: ce qu'on fait,
non seulement pour les ayder à piler,
mais aussi pour ayder à leur faculté, à

*Parties
dures des
auimaux
pilees.*

*Simples
avec les-
quels
il faut
mes-
ler au-
tres cho-
ses.*

couleur, & odeur: comme au Musc, à l'Ambre gris, au Mastic le plus sec & autres semblables, qui à cause de leur siccité s'esmient facilement. On y met vn bien peu d'eau Rose parmy quand on les pile, afin que la partie la pl^s subtile ne s'enuole. Il y en a aussi qui mettent avec le Mastic, vn peu d'huile de Noix, comme on peut voir en Mésué; en la composition de pilules d'Hermes.

La Gomme Arabique & le Diagr-
gant, seront bien plustost pilez, si seule-
ment on met parmy vn peu d'eau dou-
ce, ou d'eau rose, ou d'eau de vie: mais
il faut considerer, que cela ne contra-
rie à la maladie, pour laquelle no^s pre-
parôs le remede: ou bien on fait chauf-
fer le mortier & le pilon, afin qu'ils
soient plustost secs, & par ce moyen ils
en deuiennent plus blancs. Le Dia-
gragant aussi, & l'os qui se trouue au
cœur du cerf, la limeure d'yuoire, la
corne de cerf, & autres semblables, a-
pres qu'on les aura bien menuisez, on
les pourra bien piler ensemble avec les
autres choses plus seiches. Et mesme si
on pile le Diagragant, & les penides,
ayant premierement bien seiché le
mortier & le pilon, avec les autres cho-

*Gomme
Arab.
que, &
Diagra-
gant.*

ses, il ne s'en perdra pas tant.

Les Myrabolans secs, comme nous ^{Myrabo-}
les auons pour la pluspart, sont rendus ^{lans secs.}
meilleurs, ne s'euaporent point, & s'ils
sont plustost pilez, si seulement on met
vn peu d'huile parmy, quand on les pi-
le, & si on y met des Kailins secs, ou du
miel, cela gardera qu'ils ne s'atta-
cheront point à l'estomach, & ne le fe-
ront point rider.

La Scammonee veut estre pilee avec ^{Scam-}
huile d'amendes douces. ^{mones.}

La Coloquinte, apres estre aucune- ^{Colo-}
ment concassée avec le pilon, ou plu- ^{quinte.}
stost coupee menu avec les cizeaux,
veut estre pilee, l'arroufant peu à peu
avec huile doux, ou d'amendes douces,
ou huile Rosat. Aucuns engraisent seu-
lement le mortier & le pilon : d'autres
enueloppent la Coloquinte dans du
papier, & la font seicher quelque tēps
à l'ardeur du Soleil, ou au feu de loin
(comme on faict aussi au saffran & es
Roses) & apres elle est beaucoup plus
aisée à pulueriser toute seule; ou bien
si on veut on la coupera menu avec
des cizeaux, & la pilera on avec les
autres choses seiches. D'autres la met-
tent premierement en Trochisques, ^{Trochis-}
comme sont ceux que les Arabes ap- ^{ques.}

*Agaric.**Diſcor.**Canfre.**Turbith.*

pellent Trochiſques Alandal, & apres la reduiſent en poudre. Ce qu'il faut faire neceſſairement en l'Agaric: à ſçavoir, il le faut premieremēt ſaper groſſierement, & apres l'incorporer avec vin blanc, de l'infuſion de Gingembre, & le reduire en Trochiſques: puis les faire ſeicher à l'ombre, & les ſerrer en vn pot de verre, & quand on s'en veut ſeruir, on les broye, iuſques à ce qu'ils ſoient reduits en poudre ſubtillee.

On pile auſſi le Canfre dans vn mortier, mais on le frotte premierement avec deux ou trois amendes, ou bien on pile les amendes premier, ou engraiſſe-on le pilon & le mortier avec leur huile, ce qu'on fait, afin que le Canfre ne ſ'enuole, ou ſe perde en pilant.

Quant au Turbith, pource qu'il ſ'eſlargit quand on le pile, à cauſe qu'il eſt gommeux, ſ'il eſt du bon & legitime, apres qu'il ſera vn peu rompu, il le faudra mettre parmy les autres choſes pl^ſ ſeiches, & les piler enſemble, comme le poyure, le Gingembre, & les autres en ſa compoſition du Diaphenicum, & de l'Indum grand & petit: mais ſi on le veut piler tout ſeul, il y faudra mettre quelque peu d'amendes ou d'huile d'a-

preparer les simples medicaments. 211

amendes, afin qu'il ne s'exhale & perde sa force.

La soye crüe, coupee menu, se pile aisement, si on met seulement parmy ^{soye crüe.} trois ou quatre amendes: car elles sont cause de l'arrester sous le pilon. Aucuns l'enueloppent dans du papier, & la font vn peu seicher au Soleil, ou au feu, puis la couppent menu, & la pilét subtilement avec le reste.

Aucuns quand ils veulent faire l'hy- ^{Canelle pour hy-} pocras, pilent la canelle avec quelque ^{pocras.} peu d'amendes, afin qu'elle ne perde point sa bonne odeur.

La Rhubarbe se pile bien plus aisé- ^{Rhubar-} ment si on met quelques amendes par- ^{be.} my, & si ne s'enuole point; & ne perd point sa force, mais il n'en est pas si laxatif: comme le saffran ne iaunira pas si fort vn bouillon, si on le broye avec huile, ce qu'aucuns tiennent pour vn grand secret. Aussi pilét-ils d'vne nouvelle façon le saffran, soit qu'ils s'en veulent seruir pour donner goust aux potages, à la chair, & autres viandes, ou pour iaunir la tranche des liures, & voicy comme ils font: ils mettent le sa- ^{Saffran.} fran entre deux papiers, puis le mettent deuant le feu de loin, ou bien sans papier, dās vne poëlle, & ne le laissent pas

demeurer l'og temps, ou bien le laissent longuement au soleil, afin de le faire secher, & que par ce moyen les filaments soient plus aitez à piler. Mais afin que sa vertu ne s'esuanouysse, & qu'il soit plustost pilé, afin aussi qu'il ait la couleur plus viue, ils mettent parmy vn bien peu d'huile doux, comme quatre ou cinq gouttes sur chacune once, ou bien ils engraisent le pilon, & y en mettent tant quelque fois, qu'il en est par trop rouge, lequel aussi n'est pas de recepte entre les grossiers, & font cela afin qu'il soit plus haut en couleur, mais ne iaunit pas si fort, comme celuy qui est broyé sans huile. Chez les riches on le pile plustost avec vn peu de sucre. Que si quelqu'vn au lieu d'huile, mettoit quelque autre humeur, il ne laissera pas de prendre là couleur plus viue, mais dans peu de temps l'humidité estant esuanouye, il reprend sa couleur faue; qui luy est naturelle, & apres le vulgaire mesme n'en tient pas grand conte: vray est, que nostre iasfran a bien besoin d'estre ainsi fardé, à fin de luy faire auoir bonne couleur, comme n'estant pas assez cuit, à cause de la froideur du Climat: mais celuy

Celuy de que Galien estime tant, ayant la couleur
Galien.

fort iaune, & l'odeur fort vive, encores qu'il ait esté longuement gardé, n'a pas besoin de ceste piperie. Au teste, le safran, comme aussi le Nard, le Macis, la Coloquinthe, la Soye, les Roses, & plusieurs autres veulent estre coupez menu, auant qu'estre pilez.

Si on pile l'Euphorbe tout seul, il rend vne poussiere forte & acre, laquelle montât au nez & aux yeux, cause vne incroyable mordication en ces parties là, & si cause vn esterneüement continuel, qui tourmente merueilleusement vn homme: aussi les apprentis y sont bien souuent pris sans vert, tellement que bien souuent le sang leur en coule par le nez, & d'autres en ont pour leurs espingles, de belles douleurs de teste. Mais on se gardera de tous ces inconuenients, si on met parmy l'Euphorbe quelques gouttes d'huile, ou quelque nombre d'Amendes, lesquelles par leur moiteur retiendront la poussiere.

Aucuns aussi pilét la Myrthe, le Bdelium, le Cancamum, & la Gomme de lierre, y adroustant de l'huile afin que la plus subtile partie ne s'enuole, & que la vertu ne s'esuanouysse, afin aussi que ils ne se prennent au mortier.

Euphorbe.

*Myrthe,
Bdelium,
etc.*

L'Opopanax, le Galbanum, l'Ammoniac, le Sagapenum, le Bdellium, le Labdanum, nostre Acacia commune, l'Opium, l'Hypocisthis, l'Asphaltum, la Terebentine seiche, comme est celle qu'on apporte bien souuēt de Venise, & plusieurs autres sucs, liqueurs, & larmes, qui ne sont pas tellement seiches, qu'on les puisse reduire en poudre toutes seules, pour ce qu'elles sont de substance nerueuse, membraneuse, & comme de cuir, estans à cause de ce fort mal-aisées à mettre en poudre, il les faudra mettre parmy les autres choses plus seiches, & les piler ensemble. Il est vray, que premierement il les faudra tailler en pieces, ou les menuiser en petits morceaux, en quelque autre façon, & faut aussi que la quantité d'iceux soit petite, au respect des choses seiches, avec lesquelles on les mettra, & les mettre petit à petit, comme on fait en la composition de la Hiera diacolocynthidos, & en plusieurs autres compositions: & c'est ainsi aussi qu'on pile le Saffran, les fleurs des deux Buglosses, encores qu'elles soient recentes, les fleurs de Roses, & autres De mesme les Trochisques de Gallia Molchata, & autres; les Dattes, apres que

elles sont nettoyees dedans & dehors, les Figues, les Raisins secs, les Sebestes, les Iuiubes seiches, les fruiçts de Laurier, de Meurte, de Genevre, d'Aubespain, de Guy de Chesne, les Anacardi, les Amendes, les Noisettes, les Pignolats, les Pistaches, & les autres especes de Noix, & de Gland: les semences de Courge, de Cocombre, de Melon, de Citrouille, de Citron, de Coings, les graines de Moustarde, de Chanvre, de Carthame, de Cotton, d'Herbe aux puces, de Lin, & autres. Toutes ces choses, apres les auoir hachees menu, on les pourra piler ensemble avec les choses plus seches. Cōme aussi la soye, la laine, les poils coupez menu, lesquels il fera meilleur de piler avec les autres, que non pas les brusler, pour apres les piler à part: car quand on les brusle, ils en perdēt leur vertu premiere, & en acquietēt vne toute nouuelle, tant pour raison du feu, qu'à cause de ce avec quoy on les brusle. Parquoy ie ne suis point d'aduis qu'on les brusle, si ce n'est par l'ordonnance de quelque Medecin docte & bien experimenté, non plus que l'yuoire, la corne de Cerf, de Chèvre, de Licorne, le Vit de Cerf, & de Taureau seichez: car si seulement

on met ces choses en petits esclats, qu'on les coupe menu, ou qu'on les lime avec vne lime commune, ou avec vne rape, on les pourra apres piler parmy les autres choses seiches.

*Autre
façon de
piler les
Simples.* Davantage on trouue quelques Simples, lesquels on pile à part, ou bié avec quelque liqueur & avec icelle on les boit, ou on s'en sert autrement: comme sont la Peruenche, la cheueleure de Passie velours avec vin, le Sefeli, le Satoryrion, la Piuoine, le Gnaphalium, avec vin rude & brusé, & avec iceluy on les boit.

*Aristolochie &
Lupins.* La Sarrafine ronde, & les Lupins cuits en eau, se boient en eau meslée avec vn peu de vinaigre, ou bien on les leche avec miel. Il se trouuera beaucoup de tels exemples en Dioscoride & Galien, tant és Simples qu'és compositions.

Bdellium. Pareillement le Bdellium se reduira en forme d'emplastre, s'il est seulement malaxé avec la salive d'vn homme, de matin, à ieun à tout les doigts. Il y en a plusieurs autres, desquels on se sert, les ayant seulement pilez avec quelque chose humide, cōme tu pourras voir, quand il sera patlé des compositions.

Es compositions qu'on fait pour les ^{Compo-}ulceres des oreilles, on pile non seule-^{sitions}ment les Simples, mais aussi les com-^{pour les}positions qui y entrent, tantost en vin ^{ulceres}doux, tâtost en vin rude; vne fois en vin ^{des oreil-}les, vieil, l'autre fois en vin nouveau, ou de moyen age, ou en vinaigre, lequel est quelquefois fort aigre, puissant & acré, selon la diuersité des intétions ausquel-les nous pretendōs. Semblablement es ^{Collyres}Collyres qu'on fait pour les yeux, on ^{pour les}dissout les choses seiches avec quelque ^{yeux.}humeur conuenable, afin de s'en seruir apres. On fait de mesme es maladies des autres parties.

Des choses qui veulent estre pilees tout doucement, & de celles qui le veulent estre avec force.

CHAP. XII.

IL faut broyer tout doucement en ^{Quels}vn mortier, les Simples, la vertu ^{Simples}desquels se perd & s'esuanouit facile-^{vulner}ment quand on les pile avec violēce, & ^{estre pi-}ceux aussi qui s'elargissent, & se pren-^{lez dou-}nent cōtre le mortier, si on pense frap-^{cement.}per dessus, ceux pareillement qui sont fort fraissles & ailez à esmier, comme le Cāfie, l'Ambre gris, le Musc, le Mastic, la Myrthe, le Bdellium, l'Encens, la Gomme de Genevre (qu'on dit Vernis)

le Căcamum, la Sarcocolla, le Benioin, l'Euphorbe, l'Aloës, la Scammonee, le Styrax calamite, le bole Armene, la terre sigillée, & presque toutes les autres, & les Metalliques, l'Amidon, la Ceruse (voire mesme nous ne faisons bien souuent que frotter ces deux dernières contre vn crible) le Sucre, le sang de Dragon, le Castoreum, la racine de Laurus, ou Vit de chien, la racine de Serpentine, d'Hermodaëtes, des deux Elebores, le Turbith, le Rhubarbe, & le Spodium des Arabes, les Trochisques d'Agaric. à sçauoir quand les choses qui souloient estre humides, sont seichees.

*Ceux qui
ont encor
de l'hu-
midité.*

Que s'il y en a quelqu'une qui tienne encore de l'humidité, il ne faut sinõ faire chauffer le mortier & le pilõ, & ainsi elle se sechera soudain, & la pourra-on broyer avec le reste. Et ce remede est fort propre és suc, liqueurs, gommes, & resines, mesme en celles qui sont moyennement fluides & liquides: mais aussi tant plus elles seront humides, tāt plus souuent & plus longuement les faudra-il faire chauffer, & broyer, de sorte que ie croy que par ce moyen on pourroit bien reduire en poudre l'huile, & la Terebentine de Venise, & en-

preparer les simples medicaments. 219
cores plus aisément l'argent vif, avec
du ius de Sauge.

Mais les pierres precieuses, & les Sim-
ples metalliques, se pileront beaucoup
mieux sur vn Marbre, sur vn Porphyre,
ou sur vne pierre Marine, avec la petite
meule, les arroufant avec quelque hu-
meur propre, afin que la poussiere ne se
perde, lequel neantmoins on fait apres
consumer.

L'argent vif, sublimé, & celuy que
les Modernes appellent *precipitatum*, le
Cinabre commun, l'Alum fraisle ou
scissible, qui est le plus tenuë de tous
les Alums, se peuuent pulueriser, mes-
me dedans vn mortier, à la façon des
autres metalliques.

*Quel
avec force
ce.*

Tout le reste demande d'estre pilé a-
vec force, à cause que la plus part sont
mal aisez à rompre & casser, les vns
pour leur durté, les autres pour leur
grosseur, les autres pource qu'ils sont
gluants, les autres pour estre solides &
massifs, comme sont plusieurs racines,
escorces, bois, herbes, & semences: &
peut on mettre en ce rang, les racines
de Guymauue, d'Ache, d'Asperges, de
Sarrafine, de Cabaret, d'Affrodilles, de
Coulouuree, de Behen, du grand Cen-
taureum, de Souchet, de Ciclamen, de

Costus , de Calamus aromatique, de Cocombre sauvage, de Daucus, de Doronicum, de Dictamn commun, d'Aulnee, de Panicaud, de Fenouil, de Fougierre, de Galanga, de Gentienne, de Reglisse, de Gramen, de Glayul, de Mandragore, de Nard, de Persil, de Pyrethre, des deux Piuoines, de Polypode, & de Gingembre: les escorces des racines de Cappres, & de Tamarix, & autres: toutes les sortes de bois: semblablement toutes les herbes, principalement les seiches, les fleurs de Camomille, la fleur de Ionc, des pailles & festus, desquels nous nous seruons au lieu de la fleur, la Spica Nardi, la fleur du Grenadier sauvage, les Gyroflées, & toutes les autres fleurs, tant fraisches que seiches: les semences d'Anis, d'Aneth, de Carui, de Cumin, de Coriandre, de Fenouil, de Fenugrec, de Lin, de Lupins & autres, les gouffes de Sené, & les autres fruiets: les sucs, liqueurs, gommes, résines, après qu'on les aura mises en petites pieces, il les faut mettre peu à peu parmy le reste qu'on pilera, la limeure, racleure ou raboteure des os, cornes, & vits aussi.

Des Simples qui ne veulent pas estre pilez
longuement, & de ceux qui ne le
peuvent porter

CHAP. XIII.

A Vcuns Simples ne veulent pas estre longuement pilez, à cause qu'ils sont rares, desliez, fraissles, ou biē qu'ils ont leur vertu en la superficie, laquelle encore est foible & debile, & on estime communément que tels Simples ne veulent pas estre longuement broyez, qui voudra que leur vertu demeure. Galien parle de quelques vns qui sont de ce naturel, au quatriesme liure de la composition des medicamēts en general, & voicy ce qu'il en dict Les medicaments qui prouiennent des sucs, liqueurs, & larmes seiches, comme la Myrrhe, l'Aloës, l'Acacia (à sçavoir la vraye) & ceux qui leur ressemblent, ne sont point fort durs, & se brisent aisément, & se sont faciles à mettre en poudre tres delicate, aussi ne les faut il pas broyer longuement, de peur que leur vertu ne s'esuanouisse, & que le plus subtil de la poudre s'en aille, comme sont le Canfre, l'Ambre gris, le Musc, & quasi tous les autres que nous auons dit deuoir estre broyez tout doucement.

Et mesme l'Euforbe ne veut estre lo-
guement pilé, si nous adionstons foy à

Spodium Mesué, n'y le *Spodium* des Arabes, lequel est composé de racines de Cannes brulées: car celui, qui est fait d'yuoire brulé, qu'on appelle *Spodium*, veut estre pilé assez longuement. Mais le *Spodium* des Grecs, & la *Pompholix* ou *Eutie*, qui n'est gueres differente du *Spodium*, sinon qu'elle est bien plus excellente, ne veulent point estre pilez, ains seulement passez par l'estamine, en les lauant, ou mesme sans estre lauez.

Les choses acres. D'auantage des choses acres, & faciles à enflammer, comme sont les resines, liqueurs, gommes, aucunes ne veulent pas estre longuement pilees; car si on les pile longuement, la chaleur qui procede du mouuement, dissipe la substance subtile, & enflamme le reste.

Les fraiches. Il se trouue aussi des Simples qui sont si fraisses, qu'on les esmier, si seulement on les frotte avec les doigts, comme le bon *Agatic*, la racine de *Vit de Chié* & de *Serpentine* seichee, la racine d'*Afroidilles* brulée, encores que Mesué die, que les premiers endureront bien d'estre cuites longuement: car il entend cela quand elles sont fraisches, & non pas quand elles sont seiches. Semblablement l'*Amidon*, la *Cetuse*, la *Chaux*

faicte de pierre tendre : car quand elle est faicte de pierre dure, encores qu'on l'arrouse d'eau , à grand' peine sera elle dissoute vne heure apres : vray est, qu'elle est plus propre à faire du Ciment pour ioindre les pierres, mais elle n'est pas si blanche de beaucoup que l'autre.

D'autres veulent estre fort & longuement pilez, si on veut qu'ils soient propres à faire compositions, comme sont les choses grosses, dures, massives, gluantes, ou qui ont leur vertu fort profonde, & qui ne se dissout pas aisément, lesquelles nous disons pouuoir endurer d'estre longuement pilees, sans crainte que leur vertu se perde ou amoindrisse: au nombre desquels nous pouuons mettre les Simples metaliques, ceux qui sont de nature pierreuse, de celle de bois, ceux qui sont nerueux, & membranex, lesquels neantmoins, selon la diuersité des intentions, on pile tantost grossierement, tantost on les met en poudre tres - delice, comme quand on les veut mettre en quelque medicament qu'on fait pour les yeux, ou qu'on veut prouoquer l'vrine, & c'est la raison pourquoy il faut ainsi piler subtilement le Cabarer, le Cumin &

*Quels au
côtraire.*

beaucoup d'autres, quand nous nous en voulons servir pour ouvrir les obstructions, & pour faire que la nourriture soit mieux distribuée par tout le corps, ou bien quand nous voulons provoquer l'urine.

Myrabolans, qui se veulent estre portez longuement pilez. Mesué.

Pareillement les Myrabolans, quand nostre intention est de restreindre & fortifier les entrailles, par le moyen de leur substance: car lors Mesué commande de les piler bien delié, comme la Rhubarbe aussi, vray est que lors il est pl^{us} diuretique, c'est à dire, il provoque plus l'urine, & au contraire il purge mieux par le bas, quand il est pilé grossièrement: mais il faut entendre tout cecy, du Rhubarbe qui est bon, & non sophistiqué: car celuy qui est rare, & lâche, estant fort & longuement pilé, sa force se resout & se perd, selon que dit Mesué.

Racines aromatiques, qui se veulent estre longuement pilees. Mesué.

Semblablement les autres racines, même les aromatiques, qui les voudra piler entierement, il les faudra longuement piler: cōme sont l'Acorus, la Sarrasine, la Coulouvree, le grand Centaureum, le Ciclamen, & selon Mesué, le Cocombre sauvage, le Costes, le Souchet, l'Aulnee, la Galanga, le Glaycol la Pivoine, le Pyrethre, le Polypode, & le

Gingembre: mais l'Agaric trochifqué, & les autres racines, que nous auons dit deuoir estre tout doucement broyees, pour peu qu'on les pile, elles se mettent en poudre.

D'abondant (dit Galien au 4. liure de *Galien.* la composition des medicaments generaux) les Simples metalliques, la Noix de galle, la fleur du Grenadier domestique, le Malicorium, le fruit d'Acacta, sont mal aisez à rompre & à reduire en poudre. Or quand il parle des metalliques, il faut entendre la Litarge, l'Orpin, la Sădaracha, l'Erain brullé, le Verd de gris, la Chalcitis, le Vitriol, la Calamine, tant celle des fourneaux, que la minerale, qui est comme vne pierre, le Plomb brullé, la Plombagine, le Soulfre, l'Alū, l'Antimoine, le Borrax naturel (car l'artificiel se pile pl^o facilement) le Plastre, le Lapis Lazuli, la Pierre Armenienne: mais le Lapis Lazuli est bien plus mal-aisé à piler, cōme sont aussi le reste des pierres, & la plus grande partie des choses que nous auons dit deuoir estre pilees à part.

La Coloquinte veut estre exactement puluerisee, pour la raison alleguee par *Celo-* Mesué, quand il traite des facultez des *quint. e.* Simples laxatifs: encores que Galien *Mesué.* *Galien.*

die, qu'à cause de sa grande vertu laxative, elle sort deuant que son amertume face aucune action, ou qu'elle deterge.

La Scammonée.

La Scammonée aussi veut estre diligemment pilee, sinon quand on les met es pilules: car lors tant plus grossierement elle est pilee, tant plus longuement elle demeure en l'estomach, & fait aussi meilleure operation.

Os, corne, etc.

Ainsi aussi les Os, les cornes, encores qu'elles soient bruslees, les poils, la laine & la Soye.

Centaureum.

Le petit Centaureum portera bien aussi d'estre exactement pilé, encores qu'il soit avec les fleurs, selon que dit Mesué: les autres herbes aussi qu'on fait seicher pour garder.

Mesué.

Quasi toutes les autres choses veu-

*Quels
Simples
veulent
estre me-
diocre-
ment pi-
lez.*

lent estre mediocrement pilees, côme les racines d'Ache, d'Asperges, de Cabaret, sinon quand on veut prouoquer l'vrine, la Cichoree, le Calamus Aromaticus des Apothicaires, qui ne soit point vermoulé, le Doronicum, le Dictam commun, le Fenouil, la Reghisse, la Gentienne, le Gramen, les Hermodactes, le Glaycul de Sclauonie & de Florence, le Meu, les racines de Mandragore, de Nard, d'Onchanthe, de Persil,

de Valerienne, de Garance, de Bruc, de Reffort, le Rhapontic, le Gingembre, le Zurumbeth: semblablement les herbes acrés & aromatiques, cōme l'Hyssope, & le Thym, horsmis quand nous voulons prouoquer l'vrine ou les mois aux femmes, à raison dequoy nous les pilons plus longuement.

Et pour le faire court, toutes les choses qui endurent bien d'estre cuites longuement, pourrout bien aussi porter d'estre longuement pilees: & celles qu'il faut faire cuire hastiuement, veulent aussi estre pilees soudain, & celles qui endurent moyennement l'vn, endureront aussi moyennement l'autre. Parquoy la façon de piler sera renduë plus facile à entendre, quand on aura appris la maniete de cuire les Simples.

Il ne se faut pas estōner, si on lit quelquefois qu'un mesme Simple peut estre peu & mediocremēt pilé, ou beaucoup & moyennemēt: car la mediocrité s'estend tant au large, qu'il y en a qui approchent tellement des extremittez, qu'à grand' peine les peut on discerner: cōme l'Agaric veut estre moyennement pilé selon le dire de Mesué: d'autres tiennent qu'il veut estre peu pilé, non pas

La cuisson rap-
portée à
la tritu-
ration.

Un mes-
me Sim-
ple peut
estre peu
Et me-
diocre-
mēt pilé,
ou beau-
coup Et
moyen-
nement.
Mesué.

toutesfois si peu. Et par ceste mesme raison le discord d'entre les Autheurs, touchant les degrez des premieres qualitez, peut estre accordé, comme nous auons monstré en nostre luvre de la Methode de composer les Medicaments.

Des Simples qui veulent estre pilez subtilement ou grossierement.

CHAP. XIV.

*Pour-
quoy des
Simples
aucuns
veulent
estre pi-
lez fort
delié,*

ENtre les Simples, les vns demandent d'estre pilez fort delié, afin d'estre plustost par effect, ce qu'ils sont seulement en puissance, afin aussi qu'ils puissent pl^{us} aisément penetrer par toutes les parties du corps: soit que nostre intétion soit de cuire les matieres (que on appelle) ou de renforcer & fortifier les parties, ou inciser, atténuer, nettoyer, & euacuer les matieres, ou par les vrines, ou par les mois, ou par sueurs ou par transpiration insensible. Voilà comme nous ordonnons que ce qu'on prend pour fortifier le cœur, le foye, & les autres parties interieures, qui sont fort esloignées de la bouche, ou pour euacuer quelq^{ue} chose d'icelles, ou pour ôster les obstructions & opilations, ou pour prouoquer les vrines, ou les mois, soit pilé bien fort delié, afin qu'ayant

acquis par celà quelque tenuité de substance & subtilité, il puisse mieux passer par les orifices des vaisseaux qui sont estroits, & par les petits conduits qui sont en l'habitude du corps, lesquels sont invisibles pour leur petitesse, afin aussi qu'ils facent l'operation qu'ils doivent faire plus soudainement. Et c'est la raison pourquoy en la Hierac de Galien, on doit piler fort delié toutes les poudres, & les passer par vn tamis de soye, à fin que la vertu de l'Aloës & des autres, puisse penetrer dans les conduits du ventricule, & des autres parties voisines. De mesme en la Theriaque, au Mithridat, en la Autea Alexandrina, & semblables compositions, desquelles on se sert à plusieurs & divers vltages, ce qui entre veut estre puluerisé bien delié, à fin que les Simples, communiquans leur action les vns aux autres, soient plustost fermentez (qu'on appelle) & qu'ainsi on s'en puisse plustost setuir Car randis que ces compositions, où il entre d'Opium, sont encores recentes, elles sont fort stupefactives; toutesfois il ne les faut pas aussi piler si delié, car leur vertu aromatique s'esuanouyroit.

*Hierac de Galien.
Et moult dovent estre piliez les ingrediens de Theriaque, Mithridat & Autea Alexandrina.*

Tous medicaments stupefactifs, qui

Les me-
dicaments
stupéfa-
cifs, cō-
mēs pul-
uerifex.

entrent es compositions susdites, ou autres, ou desquels on se veut servir à part, doiuent estre puluerisez bien délié, afin qu'ils puissent penetrer par les petits conduits, & paruenir aux parties lointaines & profondes, pour les rendre stupides.

Pour le
foye, la
ratte, les
reins, &
la vessie.

Les choses qu'on prend pour les maladies du foye, doiuent estre puluerisees délié, & encores plus es maladies de la ratte, mais sur tout es maladies des reins & de la vessie, afin qu'ils puissent passer par l'orifice estroit des vaisseaux. Et c'est ainsi qu'il faut piler le Thym, le Cabaret, le Cumin, & autres semblables, en la composition d'Aurea Alexandrina, de *Cacuma maior*, de *Dialacha maior*, & autres semblables compositions: mais es compositions laxatives, comme sont le Diospoliticon, la Confection Hamech, & l'Electuaire *Indum mains*, les mesmes simples veulent estre pilez grossierement.

Pour la
maladie
des yeux

Il n'y a aucuns medicaments qui demandent d'estre puluerisez plus délié, que ceux qu'on employe pour les maladies des yeux, de peur que si la poudre est trop grossiere, elle ne cause par son aspreté, quelque douleur aux tuniques des yeux, qui sont fort sens-

bles: principalement si ce sont Simples
metaliques, pierres, ou autres sembla-
bles medicaments durs & secs. Car en-
cores que le Sucre candi, & le Bole Ar-
mene, ne soient pas trop exactement
pilez, & qu'on les mette sur les yeux,
ils se dissoudront incontinent, par le
moyen de l'humidité & des larmes qui
en sortent.

Il faut aussi piler bien delié les medi-
caments, lesquels estans grossierement
pilez, ont quelque mauvaise qualité &
nuisible, laquelle se perdra en les pilât,
comme nous voyons en la Coloquin- *Colo-*
the, laquelle estant grossierement pilee *quinabe.*
à cause qu'elle est spongieuse, elle s'en-
fle se remplissant d'humeur superfluë,
& lors elle cause vne grande fascherie,
par sa pesanteur & grosseur, & par la
mordication qu'elle cause és parties
où elle est attachee, lesquels inconue-
niens ne peuvent aduenir si elle est exa-
ctement puluerisée: car la pouldre ne
peut contenir aucune humeur. Tou- *Trochif-*
tesfois quand on fait les Trochisques *ques A-*
Alandal, il la faut piler vn peu plus *landal.*
grossierement, mais aussi il faut repiler
trois ou quatre fois les Trochisques, &
puis les refaire, de sorte qu'en fin elle se
trouue assez puluerisée. Il en est tout de

Agaric. mesme de l'Agaric, aussi est il de semblable substance, vray est qu'il n'est pas si violent, ains plus benin, aussi n'est il pas besoin de le piler si exactement.

Rhubarbe. Le Rhubarbe veut estre diligemment pilé, quand on a voloncé de renforcer les entrailles par son adstriction, ou bien quand on veut prouoquer l'vrine, comme les Myrabolans aussi.

Quels medicaments veulent estre pilez grossierement. Les autres demandent d'estre pilez grossierement, à fin qu'ils arrestent plus longuement en l'estomach, & à fin qu'ils n'approchent pas si soudain de l'orifice des vaisseaux; aussi nous pilons les medicaments laxatifs grossierement, à fin que seiournans longuement en l'estomach, qui n'est pas vne partie des principales, & qui est preste à l'euacuation, ils puissent attirer du reste du corps, & ne paruiennent pas iusques aux parties principales en leur entier, lesquelles ils pourroient offenser: car il suffit bien que leur faculté, ou leur vapeur, ou pour le plus vne bien petite portion de leur substance, paruienne iusques à ces parties-là.

Il faut aussi piler grossierement les Simples, la vertu desquels se pour roit perdre, si on les piloît longuement: comme on voit par experience, que la

Scammonée perd sa vertu laxative, si elle est longuement pilee.

*Soit no-
nee.*

Par mesme raison les medicaments qu'on fait pour conforter l'estomach doiuent estre grossierement pilez, à fin qu'arrestans longuement en l'estomach, ils aident tant mieux la digestion, & que les viandes ne puissent pas si facilement empescher leur vertu.

*Commēt
les co-
fortatifs.*

Pareillement les choses aromatiques, lesquelles on met es compositions, seulement pour y laisser leur vertu, & leur donner bonne saveur & bonne odeur, non pas pour augmenter la composition par leur substance. Comme nous pilons grossierement la Cannelle, quand nous la mettons dans les collatures, pour les aromatiser, le Card momum aussi, le Gingembre, les Gyrofls, le Macis, le Bois d'Aloës, la Spica, & le Saffran, lesquels nous pilons grossierement, quand nous passons le vin mielé parmy, dans vne estamine, ou vn linge bien clair.

*Comēt
sont pilés
les Aro-
matis.*

Dauantage les Simples seruans à dissoudre & dissiper les ventosités, venant par mesme raison. estre grossierement pilez, comme en la composition Diospoliticon ou Diaciminum, on pile les Simples grossierement, à fin qu'ils

*Comēt
les Sim-
ples ser-
uant à
dissoudre
& dissiper
les ven-
tosités.*

purgent & fassent leur action plus longuement contre les ventositéz: vray est qu'ils feront aussi leur action plus tard, & avec moins de vertu, que si on les auoit bien puluerisez: mais aussi si on les puluerise exactement, ils ne dissoudront pas les ventositéz fort longuement, & leurs facultez en seront plustost dissipées, & si passeront incontinent par les vrines, lesquelles ils prouoqueront, veu qu'ils sont chauds & secs.

Il y a aussi des Simples, qui veulent estre seulement rompus en assez gros morceaux, à fin de les brusler apres, comme la Litharge qu'on veut brusler, veut estre rompuë en pieces de la grosseur d'une noix commune: la pierre Phrygienne qu'on veut brusler, doit estre premierement mise en morceaux, de la grosseur d'une noisette.

Il y a aussi des autres Simples, qu'on pile: fin de les laver plus nettement: mais il en sera parlé plus amplement, quand nous traiterons de la lotion des Simples.

Par ce discours on peut cognoistre, qu'un mesme medicament veut estre tantost pilé delié, tantost grossierement: selon l'intention diuerse à laquelle le Medecin pretend: comme le Rhubar-

*Litharge
Pierre
Phry-
gienne.*

*Diuer-
sement
endin-
ses'us-
tions.*

be, le Cabaret, le Nitre, le Thym, le Calament, le Glayeul, l'Hyssope le Pouliot, l'Origan, & le Cumin, demandent d'estre puluerisez bien subtilement, quand par iceux nous voulons provoquer à vriner, comme dient Galien & Mesué: mais au contraire nous les pilons grossierement, quand nous voulons purger par le bas.

*Galien?
Mesué.*

De mesme la Scammonee, la Coloquinthe & autres qui sont fort laxatifs, veulent estre quelques fois pilez grossierement, comme quand la Scammonee entre és pilules, & la Coloquinthe és Trochisques, & d'autres fois subtilement, pour les raisons que nous auons deduites cy deuant.

Les Laxatifs.

Toutesfois le Rhubarbe veut estre pilé delié, & la Coloquinthe fort delié, quand nous la voulons faire prendre incontinent, sans la rien piler apres, comme on fait quand on la met en Trochisque. On pile aussi grossierement la Scammonee, quand on la veut mettre en quelque decoction, ou qu'on la met en quelque composition, qu'on garde long temps deuant qu'en vser: ce qui se faiet afin que la force ne se perde en la cuisant, ou pour la longue fermentation.

Rhubarbe.

*Coloquinthe
deliée.
Scammonee
grossierement.*

*Autres
delié et
grossie-
rement
sont en-
sauble.*

Les Simples aussi que nous voulons paruenir iusques aux parties lointaines, nous les pilons fort delié : mais si nous voulons que ces Simples mesmes arrestent longuement en l'estomach, aux intestins, & aux premieres vaines, il les faudra piler vn peu plus grossierement.

*Ordre à
piler les
Simples.*

De toutes ces choses susdites, on peut establir vn ordre, lequel doit estre obserué en pilant les Simples, à sçauoir, qu'on mette premierement dans le mortier, & qu'on pile aussi en premier lieu les choses grosses, dures, & gluantes, comme sont les racines, les fruiets de quelques arbres, quasi toutes semences, comme aussi les simples qui ont vne moëlle gluante. Vn peu apres il faudra mettre les simples aromatiques qui sont aussi malaisez à piler, comme sont le jonc odoriferant, le Calamus odoratus, la Zedoaria, le Gingembre, la Galanga, le Claiueul Sclauon, ou celuy de Florence, ou le nostre commun qui est blanc, le Costus, le Cardamomum, le fruiet de Baume, les cubebes, le poivre, & la noix muscate, la canelle, le cynamome, & les gyroffes. Apres tous ceux-là, il faut adiouster les suc, les liqueurs, & les larmes qui se peu-

preparer les simples medicaments. 237

ut on pulueriser avec les autres choses, comme nous l'auons discoursu cy-deuant, quand nous auons enseigné qui sont celles qui se peuvent pulueriser, & avec quoy, ou si elles se peuvent pulueriser toutes seules & à part.

Mais quant aux semences huileuses, *Si men-*
il faudra en premier lieu oster l'escor- *ces huy-*
ce, & puis les couper menu, comme il *le sera.*
sera dit vn peu apres, afin qu'elles ne rendent le reste des poudres gluant, de sorte qu'on ne les puisse apres passer par le crible: telles sont les semences de Cocombre, courge, melon, citrouille, carthame, coings, pistaches, pignolats, Amendes, & semblables.

Quant aux mineraux, le plus souuent on les pile à part, & tous ceux les ar- *M. de*
roussant par fois d'vn peu d'eau, à cause *T. 10. X.*
de leur siccité, afin que le plus subtil ne s'enuole, ou que la vertu ne le perde, comme nous auons monstré cy deuant. Il est bien vray que la Chalcitis, le Vitriol, le Verd de gris, le Soulfre, le Sâdaracha, & quelques autres qui ont encores quelque humidité, n'ont point besoin d'estre arrousez.

Des suc, liqueurs, larmes, & des parties des animaux, il en a esté amplement traité cy-deuant.

Pour-
quoy l'
mortier
dout estre
couuert.

En pilant il faut couvrir le mortier avec du papier, ou avec de la peau & mesme par fois il la faut mettre en double (comme nous auons dit en la composition de la Theriaque) ce qu'il faut faire, ou afin que le plus delié de la poudre ne s'en aille, ou quelques fois afin que la poussiere, qui est mauuaise & falcheuse, ne chatoüille le nez de celui qui pile, comme il aduient quand on pile l'Euphorbe, le Turbith, & plusieurs autres.

*De quelques especes de preparations qui
seruent à la triture, ou qui sup-
pleent à son lieu.*

CHAP. XV.

'Autres
façons
de piler.

NOUS auons quelques façons de faire qui sont comme preparatifs pour mieux piler, ou mesme qui peuvent tenir son lieu, comme sont quád on fraye quelque simple à la queux medicinale, quand on masche vn simple, quand on le coupe menu, quand on le rompt, quand on le racle, quand on le lime, ou qu'on le rape.

Que's
medica-
ments se
frottent

On a de coustume de frayer ou frotter à la queux medicinale (comme est celle des Barbiers) des Collyres secs,

soit qu'ils soient delia reduits en Tro-
chisques, ou que la matiere soit encore ^{à la}
toute entiere, les incorporant avec ce ^{qu'en}
qui est liquide au blanc d'œuf, ou avec ^{medica-}
laila, ou avec suc de Roses, ou mucila-
ge, de semence de Fenugrec, ou de
coings, ou de Malve, ou de Guymaue:
ce qu'on fait afin que la matiere de ces
Collyres estant biē puluerisee, n'offen-
se point par son aspreté, l'œil qui est
delia malade.

On peut aussi comprendre sous ce
frottement, quand on fraye l'amidon,
ou la ceruse contre vn crible, affin de
les mettre en poudre.

Nous faisons quelquesfois mascher ^{Quels}
des medicamens es maladies de la bou- ^{sont mas-}
che, de la gorge, de la canne du poul- ^{chez}
mon, du poulmon, du gosier, de l'esto-
mach : comme contre la douleur de
dents on fait mascher la peruenche, les
fueilles & tendrons de Fresillon, la ra-
cine de l'Esclere, de plantain, & de pas-
se fleur, selon la doctrine de Galien
traictant des simples. ^{Galien.}

On coupe les grosses racines, & cel- ^{Quels}
les qui sont par trop lōgues, les herbes ^{sont con-}
aussi soient verdes ou seiches, les gros-
ses fleurs, cōme sont les fleurs de nenu-
phar, de Roses, de safran, & la moüelle

de la Coloquinte, nostre Acacia commune, & les Trochisques de Galia & les Simples Capillaires, comme sont la soye, les cheueux, & la laine: les bois aussi, comme le Gaiac, les Santals, & le Bresil, pareillement les rabotures, & laines qu'on fait avec vn ferrement des cornes, ongles, os, yuoire, yits, & cuirs des animaux, de la colle de poisson; & de la colle forte.

Quel est l'instrument duquel on coupe des Simples. L'instrument avec lequel on les coupe est tout ferrement qui tranche, ou des ciseaux: mais les bois se peuvent aussi mettre en pieces avec vn pilon de bois, garny de pointes de fer fort aiguës. Or apres qu'ils sont ainsi coupez, on se sert des vns pour mettre es decoctions & teintures, comme le Gaiac, le Bresil, & semblables, les autres on les coupe, afin que mieux, & plus tost on les puisse mettre en poudre, ou bien on les racle premierement, & puis on les coupe menu Il faut inget le semblable de la façon de rompre, racle, raper, limer, desquelles nous auons parlé: à sçauoir que quelques fois on s'en sert pour cuire apres: & d'autres fois pour quelque autre fin & vsage. Comme pour exemple, on coupe bien menu avec vn tranchant de Cordonnier, le

demenant

demenant çà & là, ou frappant longuement avec vn cousteau, ou avec deux ou trois cousteaux, qu'on agence entre les doigts de l'une des mains, ou de toutes les deux, les semences huileuses, & qui sont vn peu grossiettes; car quand on les pense piler avec le pilon, elles s'escachent plustost, & se rendent huileuses. Or on les hache toutes seules, apres toutesfois leur anoir osté l'escorce, ou bien on met vn peu de sucre parmy, afin qu'elles ne se rendent par trop grasses & huileuses. Il faut mettre dessous vne feuille de papier bien blanc & bien net, & le changer souuent, à sçauoir quand il est desia coupé, & mettre au dessous du papier vn ais bien lissé & poly. Voylà comme il faut couper les semences de courge, de cocombre, de melon, de citrouille, de cotton, de cerisier, de prunier, les amandes, les pistaches, les pignolats, les Anacardi, les Ben, les chastagnes, les noisettës, les noix, les chastagnes d'eau, le Carthame, l'herbe aux poux: lesquelles semences se peuent aussi piler autrement, comme nous l'auons monstré cy-deuant, quand nous auons parlé de la maniere de piler les semences en general.

*Semences
huileuses
comme
coppes*

Il faut aussi couper ainsi menu les

Dattes.

dattes, apres toutesfois les auoir bien nettoyez dehors & dedans, quand ils entrent en quelque composition cordiale. Il est bien vray que parfois nous les coupons grossierement, puis les meslons parmy le reste que nous voulons piler, mesmement quand ils sont en petite quantité, & qu'ils sont fort secs; quelquesfois nous les faisons seulement tremper quelque temps en vinaigre, comme douze heures, ou enuiron, apres nous les pilons, & passons par vn crible, les remuant avec vne cuillier, ou avec la main, comme on fait au

Diaphenicum.

Diaphenicum, en la composition duquel aucuns meslent quelque quantité d'Amendes pelces avec le cousteau, & trempées avec les Dattes dans le vinaigre, avec lesquels aussi ils les pilent & les passent.

*Quels
Simples
se rom-
pent à
tous les
mains.*

Nous auons accoustumé de rompre avec les mains, les choses tendres, & menues, comme les poignées des herbes que nous rompons, les tordât avec les doigts, & les petites & menues racines, & qui sont aisées à rompre, les écorces aussi qui ne sont pas trop malaisées à mettre en pieces: car quand elles sont difficiles à rompre, nous les coupés avec quelque ferrement, ou les cassons avec vn pilon.

Nous auons de coustume de racle, ^{Quand} comme i'ay dict, l'yuoire, les cornes, ^{raclez} les ongles, les verges des animaux sechees, les cuirs sechez, la colle de poisson, la colle forte, quand elle est bien seche, les bois de Gaïac, & de Bresil, & quelques autres, afin qu'ils laissent mieux leur vertu en la decoction, ou afin de les piler apres. Nous raclons aussi l'escorce de Turbith, iusques à ce que le blanc se monstre, comme Me- ^{Mesui,} sué l'enseigne. On racle pareillement la racine de Reglisse, auant que la piler, & les autres racines, & leurs escorces: mais cela se faict plustost pour les nettoyer, que pour autre chose, de laquelle il sera parlé cy apres.

On rape aussi avec vne rape le bois ^{Quand} d'Alisier, de Gaïac, de Bouys, le Liege, ^{rapez} l'Yuoire, & les autres choses dures, lesquelles rendent vne scieure (quand on les scie avec vne scie commune) qui ne differe gueres de celle qu'on en tire avec vne rape ou grosse lime: Nous auons aussi vne sorte de rape, qui est fai- ^{La rape.} te d'vne lame de fer blanc delice, pertuisee en plusieurs lieux, avec laquelle nous rapons en frottant l'Agaric, la noix muscate, le gingembre, & les pommes de coïn aussi: car par ce moyé

on en tire plus de suc, que si on les piloit au mortier.

*Quel li-
mez*

D'auantage nous auons accoustumé de limer l'or, l'argent, l'airain, le fer, l'acier, le plomb, les vns pour les bruler apres, & les autres pour nous seruir de la limaille, telle qu'elle est sans la bruler, comme la limaille d'or & d'argent: bien est vray que ie seroy d'aduis qu'au lieu de la limaille on y fust de l'or & argent en fucille.

*Bois li-
mez*

On lime aussi les bois qui sont fort durs, comme le Gaiac, les Santals, le Bresil, le test de la teste d'un homme, les dents & machoires de brochet, les cornes de Cerf, de cheures, de Licorne, & les ongles d'aucuns de ces animaux, & l'yuoite, pareillement la verge d'un taureau, & d'un cerf, la colle de poisson, la colle forte, lesquelles on peut aussi raper, & couper, comme nous auons monstre.

*Quelle
differe-
ce il y a
entre ra-
per &
limer.*

Il est vray qu'il n'y a pas grande difference entre raper & limer, sinon que les rabotures, qui se font avec la rape, sont plus grosses, que celles qu'on fait avec la lime, à cause que les instrumens avec lesquels on rape, ont les dents plus grosses & plus rudes, que non pas la lime. On a aussi vne autre façon de

racler, comme quand on dole & rabote le bois, de laquelle on se pourroit bien seruir, tant pour faire decoctions, comme aussi pour piler apres.

La façon & maniere de cribler.

CHAP. VIII.

A Pres auoir traité par ordre des diuerses façons de piler, il me semble qu'à bon droit la façon de cribler doit suivre, d'autant que par le crible nous separons ce qui est net & bien delié, d'avec ce qui est sale & grossier, comme nous voyons que les Boulengiers separent la fine fleur de farine d'avec le son. Il y'a aussi mesme raison à cribler qu'à piler: & pourtant les choses qui veulent estre pilees delié, veulent aussi estre passees par vn crible delié; & celles qui veulent estre pilees tres-delié, estre passees, & blutees par vn crible tres-delié, comme les poudres qu'on appelle cordiales, lesquelles on passe par vn crible de soye, qu'on dit communement taffetas, le demenant entre les mains, les metalliques aussi, qu'on pile fort delié, pour mettre és mediaments qu'on fait pour les yeux, doit estre blutez en vn crible fort delié.

usage du crible.

Rapport du crible au piler.

pareillement les choses qu'on veut faire seruir à prouoquer l'vrine, & à ouurer les obstructions. Et au contraire, les choses qui seruent à lascher le ventre, & à purger, comme elles veulent estre pilees grossierement, aussi les faut il passer par vn crible grossier & rare. Les choses aussi qui demandent d'estre pilees à part, doiuent estre criblées à part (voire s'il les faut cribler) comme sont les metalliques, lesquels estans meslez avec les autres, passent plus soudain, & auant qu'estre entierement pulverisez.

*Quelle
est la fin
du crible*

La fin pour laquelle nous criblons, est quelquesfois pour piler mieux, & le plus souvent pour pouuoir mieux mesler les choses quand elles sont ainsi bien menuës, car apres que nous auons criblé, ce qui reste, qui n'a pas peu passer par le crible, nous le remettons dans le mortier, & le pilons derechef, & comme i'ay dict, nous passons en vn crible grossier & clair, ce que nous voulons qui soit grossier; & en vn crible delié, ce que nous voulons qui soit delié, à cause dequoy il a falu inuéter plusieurs & diuerses sortes de cribles.

*Diuerfes
sortes de
cribles.* On fait les vns avec les escorces de Tiller, coupees delié, également tou-

restois, lesquelles on entrelace en façon de treillis, qui sont fort propres pour cribler les sciures de Gaiac, des matieres desquelles les teinturiers se seruent, & des autres choses qui sont ainsi pilées grossièrement. I'ay veu des cribles faits d'un petit ais pertuisé en plusieurs lieux, qui estoient fort propres à passer l'Argille. On en fait d'autres qui n'ont pas les pertuis si larges, que ceux-cy, & qui ne sont pas aussi quarrez, mais ronds ou longnets, & les fait-on de parchemin, cousu à un cercle de bois, avec lesquels on crible le Froment, l'Orge, & les autres especes de bleds: on en nettoye bien aussi souvent les legumes pour oster les autres semences, qui sont parmy, qui sont toutesfois moindres: car ces petites semences passent aisement par les pertuis qui sont assez grands, & la bonne semence qui est grosse, demeure à cause qu'elle ne peut passer par les pertuis.

Il y a des autres cribles qui sont tissus de toyes de cheual, agencees en façon de treillis, & iédues d'une part & d'autre, avec deux cercles de bois. Et quand on veut cribler quelque chose, on les prend par le cercle de dessous, & les secout on, & heurte à quelque chose: &

Autres.

le cercle de dessus sert à contenir les matieres qu'on veut cribler. De ceste espece de cribler il y en a de plusieurs sortes, qui seruent à diuers vsages : car les vns ont le tissu de poil de cheual, seulement rendu entre deux cercles de bois, & les secoüant tout doucement avec la main, la poudre tombe dans quelque plat de bois qu'on aura mis au dessous pour recevoir, ou sur du papier; & couure on le dessus du crible avec du papier, afin que la poudre ne s'enuole, & se sert on de ces cribles ainsi faicts quand on veut cribler quelque poudre qui n'est pas de grand prix.

Autres.

Mais il y en a des autres qui outre le tissu qui est entre deux cercles, ont vn fond au dessous, & vn cercle au dessus, qui se peuvent oster quand on veut, & sont clos l'un & l'autre, avec vne peau de mouton: le fond sert à recevoir la poudre qui passe, & le conuercle garde, que la poudre qu'on veut passer, ne se perde ou s'enuole. Or de ces cribles il y en a plusieurs differences : car les vns sont plus clairs & rares, les autres plus espais & serrez, & chacune sorte a son vsage, non pas seulement pour la diuersité des medicaments qu'on y peut passer, mais aussi pour la diuersité de la sorte des

*Diffé-
ren-
ces des
cribles
simples.*

compositions qu'on en peut faire. D'au-
tant plus, il y en a de ceux cy, qui au lieu
du tiffu de poil de cheual, ont vn tiffu
de foye (qu'on appelle taffetas) lequel
est ou blanc, comme quâd on s'en veut
feruir pour passer la poudre des Ele-
ctuaires blancs, comme sont la poudre
du Dagragant, & du Diariris: ou bien
ce taffetas est rouge, lequel est propre
à passer la poudre des Electuaires ron-
ges, comme sont le Diarrhodon, la pou-
dre de trois Santals, de Diacubebe, &
de Diamargariton.

Or ceste sorte de cribles, comme elle ^{Quels}
est la plus precieuse de toutes les au- ^{sont les}
tres, aussi s'en sert on es poudres de ^{plus pre-}
grand prix, comme sont communemēt ^{cieux.}
celles qu'on appelle cordiales. Il se faut
bien donner garde aussi, qu'on ne face
de ceux cy, comme nous auons dit de
ceux qui sont faicts de poil de cheual, à
sçauoir les demener, & seccüer rudē-
ment sur vne table, ou sur quelque au-
tre chose solide; mais il les faut branler
doucelement avec la main, sans aucune
violence, à fin que rien ne passe, sinon
la poudre la plus délicate.

On se sert aussi quelquesfois d'vn lin- ^{Linze au}
ge pour passer au lieu de crible, & ce ^{pien de}
linge est quelquesfois clair, & d'autres. ^{cribler.}

fois serué principalement és metaux, & corps terrestres, ou de terre. On faiét donc ce sas large, à fin qu'il puisse contenir ce qu'on veut passer, puis on l'en-cloist dans vne caisse de bois, ou d'autre matiere qui soit assez grande, à sçauoir entre le conuercle & le corps de la caisse, & la serre-on, puis-on le secout bié fort avec la main, sur la banque ou table de l'Apothicaire, & met-on dedans le sas, avec ce qu'on veut passer vne once, ou vn autre poids, pourueu qu'il soit de plomb, à fin que par son mouuement & pesanteur, il ayde à passer ce qu'on veut. Le commun appelle ceste maniere de faire *CicotriniZare*, ayant comme ie ctoy, corrompu le mot Grec *κικτρινη*, qui signifie Cribler.

Quels
Simples
sont cri-
blez
cruds, ou
cuits

Or comme nous auons dict, que les racines, herbes, semences, fruiets, & plusieurs autres simples, se peuvent piler cruds, ou cuits, aussi les peut-on cribler. Vray est que le plus souuent nous les faisons passer par force avec la main, ou avec vne cuillier, comme la Casse, & les Tamarins, sans les rien piler. Et voila comme on passe les racines de Panicaut, de Satyrium, de Reffort, de Serpentine, apres les auoir cuites, & pilees, en la composition de

Diasatyriou. Vray est que ceste maniere de passer, de laquelle nous parlons à present, se fait sans rien bouger, ny mouuoir le crible; mais quand on passe les poudres, on demeine bien fort, & secour le crible sur la table, ou sur la banque, tellement qu'il semble qu'on vueille faire quelque tintamare. D'autresfois on tient le crible suspendu avec les deux mains, & là on le remue, & secout: en d'autres on le demeine tout doucement, comme es poudres cordiales, sans toucher rien à la bāque, de peur que ce qui n'est pas encores bien pilé, ne passe par force par le crible: d'autresfois on les frotte bien fort avec vne boîte de quelque matiere dure, ou avec la main.

La Ceruse, l'Amidon, & la Ceruse que l'on fait de *Serpentaria*, se criblēt assés, si seulemēt on les frotte contre le crible avec la main, cōme aussi toutes les autres choses, qu'o peut cribler sās piler.

Quant à ce qui n'a peu passer par le crible, pour n'estre encore assez delié, il le faut piler de rechef, iusques à ce que tout soit passé, sinō quand ce qui reste, est fort peu, & quasi assez delié: car lors on le mesle bien souuent avec le restē qui est passé, ou bien on le garde pour

vne autre fois , qu'on pilera mesmes chose , & lors on le pilera , & passera avec les autres .

Note.

Quant à la façon de couler , encores qu'elle ne soit gueres differente de la maniere de cribler , toutesfois pource qu'elle n'est point en vſage és choses seiches , mais seulement és choses liquides , nous la seruôs en vn autre lieu , pource aussi qu'elle est fort necessaire pour dissoudre , cuire , infuser , clarifier , & autrement preparer les Simples , comme il sera dict cy apres .

La façon de dissoudre.

CHAP. XVII.

QUand on dissout , ou qu'on destrempe quelque medicament , il semble que ce soit comme vne façon de piler , à cause que par ce moyen les medicaments tant simples que composez , sont rendus doux à manier ; vray est qu'on y mesle quelque humeur , & qu'ils ne demeurent plus secs . encores qu'ils le fussent auparauant : tellement qu'on peut dire , qu'entre piler & dissoudre , y a la mesme conuenance , qu'entre cribler , & couler .

Dissoudre donc , ou d'estrempier , n'est

autre chose, sinon demesler, & ramollir vn médicament, soit simple, ou composé, qui estoit de consistence grosse, & solide, avec quelque humeur, & liqueur conuenable, & le rendre de moyenne consistence, ou quelque peu plus espez, ou plus liquide, selon la diuerse quantité qu'on meslera du médicament qu'on veut destremper, & de la liqueur, avec laquelle on le veut demesler, selon l'intention du Medecin. Car si le médicament qu'on veut dissoudre, n'est pas trop solide, & que l'humeur, avec lequel on le veut destremper, est fort liquide, & en bonne quantité, on le rendra bien plus liquide; mais si le contraire aduient, il demeurera plus espez & solide.

Or la fin pour laquelle on destrempe ainsi les médicaments, est diuerse: car quelquefois nous les demeslons ainsi, afin qu'ils soient plus aisez à aualler, & plus plaisans, & que plus ils soient distribués, & laschent promptement le ventre: car il est bien plus aisé, & moins fascheux d'aualler vne chose liquide, qu'une chose solide: ne plus ne moins qu'il est plus aisé, & y a plus de plaisir à boire, qu'à manger. Voila pourquoy iournellement nous destré-

Quelle est la fin.

pons la Cassie, les Opiates, & plusieurs autres medicamens. Par fois aussi nous les faisons dissoudre, afin de les mieux pouuoir mesler avec les autres, pour faire vne composition, & pour les pouuoir apres cuire avec les autres, ou mesmes à part: car s'ils estoient secs, & qu'on les voulust faire cuire, ils se brusleroient incontinent. Voila pourquoy bien souuent nous faisons dissoudre les suc, ligueurs, Gommcs, & larmes, comme l'Euphorbe: quand il est recent, on le dissout en huile; mais quand il est enuieilly, il n'est pas peut-estre besoin de le dissoudre, ainsi que dit Mesué. Nous destrempons aussi bien souuent les medicaments, afin qu'ils puissent paruenir à la partie, que nous les voulons faire seruir, ou qu'on les y puisse appliquer & faire tenir; & ainsi nous destrempons tous les medicaments, que nous voulons syringuer dedans les oreilles, les boyaux, la matrice, la vessie, ou en quelque autre cavité. Par mesme raison nous destrempons, avec plus grande quantité d'huile, le Ladanum, pour vn qui a les cheveux longs, ou qui est à demy tondu, que s'il estoit tondu au rasoir. Quelquefois aussi on destrempe

Mesué.

les medicaments , afin de les pouuoir couler, & en les coulant nettoyer de toutes ordures ; comme nous deslrempons les liqueurs en vinaigre , ou autre humeur propre, & apres les coulós, & nettoions, côme sont l'Ammoniac, le Galbanum, l'Opopanax , & le Sagapenum. Les sucs sechez pareillement, les Gommcs, les Resines recentes, & quelquefois les vieilles , veulent estre dissoutes, quand on les veut mettre és Eleétuaires mols, és Pilules, liniments, onguéts, cerats, & emplastres. Mais il faut noter, que les Resines se dissoluent mieux en huile, ou choses huileuses, & les Gommcs en liqueurs aqueuses : ou mesmes quand elles sont recentes, elles seruent à dissoudre les autres plus seiches. Vray est, que comme i'ay dit, chacune avec son semblable: ce qui se fait, quand on veut que la composition demeure molle , pour laquelle fin on fait cuire iournellement plusieurs tels medicaméts. Quand aussi elles sont en petite quantité, meslees avec grande quantité de choses seiches , on les peut pulueriser, comme en la poudre de Hiera Diacolocynthidos.

Le Lycium doit estre dissout en eau, Libr. 3.
cōp. ph. p
selon le dire de Galien , quand on s'en Libr. 4.

comp. ph. veut seruir contre le flux de sang.

par. On lesche la Poix liquide destrempee avec du miel.

Gomme
Diagra-
gant. On destrempe la gomme Diagragant en vn blanc d'œuf, pour faire vn medicament qui soit propre à la canne du Poulmon.

Scarus. On incorpore ensemble le fiel du poisson Scarus, avec la Myrthe Staëté.

Avec
eau ou
miel. Es maladies & vlcères de la bouche on dissout les medicaments avec eau, ou eau miel, afin de les pouuoir gargarizer.

Sans
chaleur
ou avec
chaleur. On peut dissoudre en telle humeur qu'on voudra, & sans chaleur, mais plus soudain avec chaleur, le vray Bole Armene, la Terre sigillee vraye, la Chaux, le Sel, le Sucre, toutes choses sucrees, la Manne, la Ceruse, apres auoir comme bouilly longuement, la Chalciris, le Vitriol, le Verd de gris, & la Rouille, vray est, que ceste derniere se ramollit plustost en huile.

Avec
vinaigre
ou suc de
Limon. On peut dissoudre avec vinaigre bien fort, mesmement quand il est distillé, ou en suc de Limons, les perles, la coquille des œufs, les pierres de reins & de la vessie, l'vn & l'autre Corail, & si on les fait seicher, on les peut apres for aisément metre en poudre : & le

Præcipitatum, le Sublimé, & le Cinabre, se conuertissent derechef en Vif argent.

Les Alchimistes aussi ont bien trouué le moyen de dissoudre l'or, l'argent, & les autres metaux, par le moyen de leur eau fort. L'or, l'argent, & autres metaux.

On peut donc dissoudre les Simples, à sçauoir l'Ammoniac, le Sagapenum, Galbanum, Opopanax, l'Encens masse, l'Opium, la Scammonee, l'Aloës, l'Hypocisthis, le suc de Reglisse, la Pissasphaltum (i'entends la Mumie) avec eau simple, eau de vie, vinaigre, & semblables; & si on les dissout tous froids, on y mettra beaucoup plus de temps, que si on les faisoit chauffer: car si ces liqueurs sont bouillantes, elles se dissoudront soudain, à sçauoir les cinq premieres en vn certain suc, comme lait, & les cinq dernieres en vn suc noir. Simples comment dissoudre.

Galien pour faire les Trochisques *Galien.* *Dia opium*, faisoit dissoudre l'Opium en Vin cuit.

Qui mettroit tremper les choses sucdites en huile froid, encores qu'elles y demeureroient six heures, elles ne s'amolliroient point: mais si l'huile est chaud, l'Opium, la Scammonee, l'Aloës, A durer ou non.

L'Hypocisthis, le suc de Reglisse, se dissoudrôt, & les autres s'amolliroient seulement, mais apres ils se rendurcissent, mesmement l'Ammoniac. On peut dissoudre dans le mesme huile, ou dans les liqueurs predites (pourueu qu'elles soient chaudes) le Ladanum, le Mastic, la Myrthe, le Bdellium, la Sarcocola, le Stryax, & la Gomme Arabique.

*La Sarcocola,
& au
Pres.*

On dissout la Sarcocola en eau Rose, quand on veut faire les Pillules de Sarcocola. Le Castoreum, la Mumie, s'amollissent soudain, mais la Gomme Diagrégant met plus long temps, & si on les fait amollir en huile, ils se rendurcissent vn peu apres, horsmis le Mastic, lequel estant dissout en huile, ne reuiert iamais à sa premiere nature, sinon qu'on le face cuire à force de feu, ce qu'on peut remarquer en l'huile Masticin.

*L'Acacia,
le
Sulfre,
Et le
Gagates.*

Nostre Acacia commun, le Sulfre & le Gagates, encorés qu'on les mette tremper en quelqu'vne de ces liqueurs toute bouillante, ils ne se changeroient aucunement; mais il faut dissoudre l'Acacia peu à peu avec vn pilon, la brisant toujours, & y meslant quelque humeur. Quant au Sulfre, & au Gagates, ils se fondent au feu, comme font aussi

toutes liqueurs l'Opium, le Ladanum, le Chalcitis, le Vitriol, toutes les especes d'Alum, le vray bois d'Aloës, & l'Ynguis odoratus.

Le Vitriol & le Chalcitis se fondront en telle liqueur qu'on voudra, pourveu qu'elle soit chaude: & mesme dans le vinaigre, encore qu'il soit froid. Le Vi-
triol &
Chalci-
tis.

Le Verd de gris, le Sori, le Nitre, & l'Alum, ne se fondent point au vinaigre quand il est froid, ne fait pas aussi la Craye, mais il la faut faire bouillir longuement, & elle en devient beaucoup plus fraisle, comme les autres aussi. Le Verd
de gris,
& au-
tres.

Le Sucre, & la Manne se peuvent dissoudre en telle humeur qu'on voudra, mesme le Sucre se dissout diuersement, pour faire Syrops, Iuleps, Apozemes, Electuaires solides, Penides, Trochisques & plusieurs autres compositions, cōme on pent voir en l'Antidotaire de Mesué. Le mesme Auteur fait dissoudre le Sucre en eau miellee, pour faire le Diagingiber. Mais la Manne se dissout le plus souuent en du bouillon chand: puis on la coule, afin de la nettōyer des fueilles de Meleze qui sont parmy (à cause qu'on les cueille le plus souuent sur cet arbre) & des autres ordures.

La Manne, la Casse, & les Tamarins, se doiuent dissoudre dans les sucs rassis & purifiez, & apres les couler, quand on veut faire le Diamanna, & autres compositions: se meslent beaucoup mieux ainsi, que non pas si on les cuit. On dissout la Manne en ius de Roses rouges, quand on veut faire l'Electuaire de Manne. Quant au Musc, l'Ambre gris, & le Canfre, on les destrempe le plus souuent en quelque liqueur, & puis on les messe avec le reste de la composition.

Tartre.

Le Tartre se conuertit & se dissout en huile, par la force de la froideur: mais ceste facon de dissoudre est bien diuerse de celle dont nous parlons.

Alut.

tiß. m. ii.

Mais il faut estre aduertty & se prendre garde d'une chose, à sçauoir que quand on fait consumer le vinaigre ou quelque autre humeur, avec lequel on aura dissout l'Ammoniac, ou vne autre liqueur, les faisant cuire, qu'on ne s'abuse: car bien souuent elles iettent d'elles-mesmes vne certaine humeur, laquelle si on fait consumer, on oste toute leur humidité, & les rend on si seiches & arides, qu'elles ne sçauroient seruir pour faire emplastres.

Des compositions.

Quant aux compositions, à sçauoir

quelles il faut dissoudre, & avec quelle humeur, ce n'est pas icy le lieu où nous auons deliberé d'en traiter, mais cela appartient à la matiere, où il traite de la composition des medicaments en particulier.

Toutes fois il y a plusieurs compo- *Quelles compositions se destrem- pent en dissoluet.*
sitions (comme sont les Electuaires la-
xatifs) lesquelles pour estre de mauuais
goust, ou malaisées à aualler, ou bien
pource que nous voulons qu'elles de-
scendēt soudain, & ne craignons point
qu'elles fassent soufleuer le cœur, nous
destrempons en eau de pisanne, en eau
miel, en vin, ou en quelque autre hu-
meur propre & conuenable. Nous de-
strempons aussi les Trochisques sur la
queux medecinale, avec quelque hu-
meur propre, afin de faire des Colly-
res humides. Les Eclegmes se dissoluent
en la bouche, avec la salive.

Par cecy on peut cognoistre que le *Commē*
mot de dissoudre ne se prend pas icy si *se prend*
largement, comme au quatriesme liure *icy le*
des Meteoros, ch. sixiesme, auquel lieu *mot de*
on comprend sous le mot de dissou- *dissoudre*
dre, amollir, fondre, ou liquesfier.

CHAP. XVIII.

*Amollir
c'est.*

AMollir n'est gueres different de dissoudre, ny de fondre, ou liquéfier, & se faiét quand les medicaments, soient simples ou composez, sont rendus pl^r mels qu'ils n'estoiét. Ce qui se peut faire, ou en y meslant quelque humeur, mais nō pas beaucoup, ou par le moyen de nostre chaleur, ou par la chaleur du feu ou du Soleil, le vulgaire appelle cela malaxer, & croy qu'il a prins ce mot du verbe Grec *μαλάειν* qui viét de *μαλάτις* & signifie amollir & pestir, aussi entendent ils ces deux choses par le mot de malaxer: & n'vsent gueres de ce mot, sinon quand ils veulent qu'on amollisse la masse des Pilules avec quelque autre humeur, ou bien és emplastres, quand ils veulent qu'on les amollisse, y meslant quelque huile, ou quelque graisse, ou chose semblable.

*Par la
chaleur.* On amollit par le moyen de la chaleur, les cornes, ongles, poils, sucs, liqueurs, & larmes, de sorte mesme que si on manie les choses susdites seulement entre les doigts, on les rendra molles & traittables comme la cire, & par là on connoist qu'elles sont plustost amassées par froideur, qu'endur-

preparer les simples medicaments. 163
ciés par seicheteſſe.

Le fer s'amollit par vne mediocre chaleur, & les autres metaux auſſi, mais ſi la chaleur eſt trop forte, ils ſe fondent. *Le fer & autres metaux.*

L'yuoire mis tremper dans du Zithum (qui eſtoit vn breuuage, duquel on vſoit en Alexandrie, & qui reſſembloit fort à noſtre Ceruoſe) deuient mol & traictable. *L'yuoire*

Les Perles, & le Corail mis en infusion dans du vinaigre diſtillé, s'amolliſſent, & meſme, comme i'ay dit, ſe diſſoluent. *Perles & Corail.*

La maniere d'endurcir.

CHAP. XIX.

ENdurcir, & amolir ſont contraires: & l'endurcir nous ſert par fois és Conduits, Eleſtuaires, Cerats, Emplaſtres, & Gelees que nous appellons. Or on endureit vn medicament, ou en y adiouſtant quelques choſes ſeiches, ou le faiſant longuement cuire, ou bien le faiſant geler & prédre par le moyen du froid. Quant à la maniere de ſeicher, nous en parlerós cy apres bien au lóg, d'autát qu'on s'en ſert en pluſieurs medicaméts, non pas pour les rédre durs, mais afin de les pouuoir garder, & pour *Compter en endure vn medicament.*

les autres raisons qui seront là ample-
ment desduites. De la façon de chauffer
& refroidir, il en sera aussi parlé cy a-
pres ce qui eclaireira assez la maniere
& façon d'endurcir.

La maniere de fondre & liquesfier.

CHAP. XX.

*Fondre ou
liquesfier
que c'est.*

Fondre ou liquesfier n'est autre cho-
se, que rendre fluides & liquides les
chores qui estoient amassees par froi-
deur, & se fait par le moyen de la cha-
leur: tellement que ce qui est espelli &
congelé par vne froideur foible, ou qui
n'est pas de long temps (côme le Miel,
la Cire, l'Huile en Hyuet: le Beurre, les
Graisses, & les Resines) se fendra aussi
par vne chaleur moderee, comme on
voit fondre la glace, la neige, & la gres-
le. Mais les choses qui sont cōgelees &
amassees par vne longue & grāde froi-
deur, difficilement se fondent, encores
qu'il y ait grande chaleur. Comme l'or
& le fer se fondent, avec fort grāde dif-
ficulté, l'Argent & le Bronze, non pas
si difficilement, l'Etain plus facilement:
& le Plomb sans difficulté: mais l'An-
timoine, l'Orpin, la Sadatacha, le Soul-
fre, tous les Alums (encores qu'il sem-
ble que l'Alum fresse ou scissilé s'amol-
lisse seulement, & non pas qu'il se fōde

preparer les simples medicaments. 165

ou réde liquide) le Chalcitis, le Vitriol, le Misy, & le Verd de gris plus tard, & le Sory fort tard, à cause qu'il est de substance plus terrestre & qui tient pl^r de la pierre, comme aussi la Li charge. Toute fois si on melle parmy du Verd de gris ou au double de vinaigre, huile, il se fondra bien plus soudain, que si on y met le double d'eau huile. Encores ie fondent plustost que tous ceux-là, le Gagates, l'Ambre à patenostres, l'*Yn-* *Simples*
qui se
fondent
bien tost. *guis odoratus*, l'Asphaltum ou Bitume, la Mumie, & le bois d'Aloës. Et encores plus soudain que ceux cy, le Ladanum, le Suin de laine, le Castoreum, le sang de Bouc, la Gomme Arabique, la Gomme Diagravant, le Canc gum le Canfre, la Myrrhe, le Bdellium, le Stryax, le Mastic, la Sarcocolla, la Gomme de Lierre, de Genevre, de Cerisier, de Prunier, & d'Amendier.

Les Resines se fondent encores plus *Resines*
facilement, & de mesme les liqueurs, cōme l'Opium, l'Euphorbe, l'Ammoniac, le Sagapenum, le Galbanum, l'Opopanax, la Scammonee, & les suc de Reglisse, d'Hypocisthis, d'Aloë, l'Elatium, & nostre Lycium commun.

Et sur tous la Cire se fond aisément, *Cire.*

& bien tost le Miel, la Manne & le Sucre mis dans quelque humeur que ce soit, se fondront, encore que l'humeur soit froide, comme fait le sel.

Acacia. Nostre Acacia commune, & quelques autres ne se peuvent pas fondre, mais on la dissout petit à petit, y meslant quelque humeur, & les demeslant avec vn pilon, ou avec vne cuiller, ou bien avec la main.

Pareillement toutes les choses susdites (j'entens les sucres, liqueurs, Gommcs & resines) s'amollissent, comme j'ay dit, si on les met tremper dâ quelque humeur chaude, mesme il y en a, qui se destrempent, & d'autres qui se fondent du tout.

*Ambre
gris.
Mesué.*

L'Ambre gris taillé menu se fond, selon que dit Mesué, en la composition nommee Alxermes.

*Où est
necessai
re la li
quation.*

Au reste, la liquation est fort necessaire en la cōposition & mixtion des Eleme[n]tes, pilules, onguents, cerats, emplastres, & presque de toutes autres compositions & mixtions.

Mais d'autant qu'és diuerfes sortes de preparatiōs, desquelles nous auōs cydeuant parlé, nous auons fait souuent mention de la vertu de la chaleur, froidcur, dessiccation, & humectation, &

qu'il en sera aussi souuēt parlē cy apres.
il me semble qu'il sera bon de parler
premierement de ceux cy, auant que
traiter de la maniere d'infuser, cuire,
rostit, brusler, & autrement preparer,
lesquelles preparations se font par le
moyen de la chaleur, & des autres pre-
mieres qualitez.

De la maniere d'eschauffer.

CHAP. XXI.

Nous traitons icy de la façon d'es- *Cōment*
chauffer, nō pas entāt que la cha- *il est par*
leur dissout, amollit, fond, cuit, rostit, *l'icy d'e-*
brusle, ou fait quelque operation appa- *chauffier.*
rente: mais seulement entant qu'elle dé-
part & communique vne chaleur tem-
perée aux choses, laquelle est necessaire
à la mixtion, ou pour parfaire quelque
maniere de preparation, ou pour le
droit & legitime vsage des medica-
ments, soient simples ou composez.

Comme l'onguent Populeum, du- *L'onguent*
quel Galien parle au quatriesme liure *Populeum*
de Sanitate tuenda, qui sert pour oster les *Galien.*
laistitudes, doit estre chauffé au Soleil
de midy, afin de le mieux assaisonner, &
que la faculté des Simples soit mieux
meslee, comme l'Autheur mesme le
commande.

Galien ordonne aussi de piler au so- *Milan.*

ques se
prenent au
soleil.

leil, tous le metalliques , soit qu'on les
vucille lauer apres, ou s'en seruir à au-
tre vſage.

Les cho-
ses froids
des ne se
peuent
couler.

Quand on veut couler quelque chose
, on la fait chauffer premierement, à
fin de la rendre plus rare, & qu'elle pas-
se mieux: car les choses froides, à cause
qu'elles sont comme prises & conge-
lées , ne se peuent couler, sinon qu'el-
les soient fort aigueuses & liquides, cō-
me l'Oximel de Galien. Mais aussi les
choses qui sont trop chaudes, elles pas-
sent, orduſe & tout à trauers l'estami-
ne, sinon qu'elles soient gluantes & vi-
queuses, & telles choses ainsi gluantes
veulent estre coulees bien chaudes.

Eau tie-
de pour
faire vo-
mir.

On baille à boire d'eau tiede , à ceux
qu'on veut faire vomir.

Quelles
medeci-
nes on
faist
chauffer.

Nous chauffons aussi vn bien peu les
medecines que nous voulōs faire pren-
dre , non pas seulement les medecines
laxatiues: mais aussi celles que nous dō-
nons pour conforter & renforcer, ou
pour faire vriner, prouoquer les mois,
ou les sueurs, ou pour desopiler les en-
trailles, principalement quand la saison
est froide, ou que celui à qui nous la
donnons a l'estomach refroidy, ou de
nature, ou par maladie.

Eau
chauffee.

Nous faisons aussi chauffer l'eau &

toute autre chose, que nous voulons apres refroidir ou en eau courante, ou en la neige: car la froidure entre & penetrer mieux en vne humeur qui est rarifiée par la chaleur premieremēt, comme on fait tremper le fer tout chaud, en eau froide & adstringente, afin de le rendre plus dur.

Nous eschauffons aussi mediocremēt les choses que nous voulons mettre en infusion, afin qu'elles communiquent plustost leur vertu & faculté à l'humeur où on les met infuser: car quand l'humeur est eschauffée, elle deuient plus subtile, & la chose qu'on veut infuser, est rendue plus rare, tellement que la vertu est plustost attirée par la chaleur.

*Pour-
quoy les
choses in-
sensibles
sont es-
chauffées*

Il y a vne infinité d'autres choses qui ont besoin d'estre eschauffées, mais ce que nous auons dict de la maniere d'eschauffer, a esté plustost pour aduertissement en passant, que pour enseigner, non pl^r que de la façon de refroidir & humecter: mais quant à la maniere de desseicher, elle est bien plus necessaire.

*Pour-
quoy est
il parlé
de la ma-
niere
d'eschauf-
fer.*

Nous faisons refroidir en eau courante, ou dans la neige, ou dans la glace, les breuuages que no^r ordōnons pour rabatre les grādes chaleurs, des fieures.

*Quelles
choses sōt
refroidies*

& autres intemperies chaudes, & même par fois nous les faisons chauffer premierement. Comme aussi nous faisons refroidir ce que nous voulons faire prendre & congeler par le froid, comme le ius & decoction de quelque chair gluante, que nous appellôs communément gelée. Nous faisons aussi refroidir toutes les compositions qui sont faictes à la chaleur, avant que les fermer. Comme aussi tout ce que nous avons fait fondre à la chaleur, & que nous voulons apres faire endurcir, comme les Electuaires solides, les Onguens, & les Emplastres. Les choses qui eschauffent & refroidissent, ont aussi vertu de desseicher, mais c'est par accident: parquoy il me semble que l'ordre requiert que ie traite de la façon de desseicher.

De la maniere de desseicher.

CHAP. XXII.

Desseicher que c'est.

DEsseicher n'est autre chose que contommer l'humidité, laquelle est nuisible, dommageable, ou superflüe, qui prouoqueroit à vomir, qui causeroit pourriture, qui empesche de mettre en poudre, ou qui offusque & surmonte la chaleur necessaire: quelquefois aussi on consume quelque peu

de l'humidité naturelle, mais il s'en consomme bien beaucoup plus en rostissant & brossant.

On prend le dedans de la Squille ayāt *Huile,*
osté premierement toutes les pelures *vin ou*
iusques au vif du dedās, & coupe on le *vinaigre*
dedans par roüelles, lesquelles on fait *squilliti-*
enire en eau, & faut souuent changer *que com-*
d'eau, iusques à ce que toute l'amertu *ment est*
me & acrimonie de la Squille soit ostee *saist.*
& puis on enfle les roüelles loin l'vne
de l'autre, tellement qu'elles ne se tou-
chent point, & les met- on ainsi seicher
à l'ombre par 40. iours. Ces roüelles
ainsi seichees seruent à faire huile, vin
ou vinaigre squillicque. Voilà ce que
Dioscoride en dit: toutesfois il ne fait *Diosc.*
point de mention qu'il faille auoir vn
cousteau de bois de Pin, ou de Cypres:
pour couper la Squille, & vne aiguil-
le de bois pour l'enfiler, comme Mesué *Mesué.*
l'a remarqué, parlāt du vinaigre Squil-
litique: ny qu'il faille laisser le cœur
& le milieu de la squille, ce qui est ob-
serué aujourd'huy de chacun, comme
vne solemnelle coustume, mais dit seu-
lement qu'il faut oster toutes les pelu-
res de dehors, iusques au vif.

On prend du meilleur fourment *Fourmes*
qu'o peut choisir, & le pile on grossie- *dessiché*
et à quel
usage.

rement, puis on les met tremper en eau toute vne nuict, le lendemain on le presse avec les mains, iusques à ce que la resine en sorte, & la laisse on ralloir est ac rallise, on escoule l'eau peu à peu, qui nage par dessus, panchât tout doucement le vaisseau d'un costé. Ce qui demeure au fond, il le faut faire bien tost seicher sur du cotton, ou au cœur du soleil, afin qu'il ne s'enaigisse: & l'ayant setré il le faut tenir bien couuert, pour crainte des vers. On pourra faire seicher cest Amidon, en Hyuer au feu. On pourra faire de mesme du Ris, de l'Orge, & autres.

Reçette Les Roses, quand elles sont à demy
comme des ouuertes, il les faut cueillir en temps
jeunes, clair & serain, le matin, puis, qui pourra
 les faire seicher le mesme iour, toutes
 entieres, comme on les a cueillies, les
 mettant au soleil, & les tournant sou-
 vent: car à grand' peine se pourroient-
 elles seicher à l'ôbre, encore qu'il vau-
 droit bien mieux. Apres qu'elles seront
 sechees, faut arracher les feuilles, & les
 serrer en vn pot de verre bien couuert,
 afin qu'elles gardent leur couleur, &
 odeur plus longuement. Celles de mon-
 taigne sont meilleures que celles des
 champs, & ne se diminuent pas tant en

Quelles
sont meil-
leures.

seichant: car de celles-cy les dix liures reuiennent à vne liure, quand elles sont seiches, comme aucuns dient, & le mesme des violettes.

Mesué fait seicher la squille, pour *Mesué.* composer l'Ecleyme, qu'il desctit pour *Squille.* les astmatiques, & poullifs.

Pour faire le sucre Rosat, & violat, *Sacre ro-*
Mesué dit qu'il faut vn peu faire sei *sat, &*
cher les Roses & les violettes, l'hyssope *violat.*
aussy qui entre en l'*Elegma sanum*, la *Mesué.*
Menthe, en l'eclegme des choses ato- *Lib. 4.*
matiques, la Rhuë, en l'autre Diacimi- *de sant.*
num de Mesué, cōme aussy au Diospo- *tuend.*
liticon de Galien, mais il la faut medio-
crement secher: car estant trop seche,
elle est pat trop amere & chaude: mais
aussy si on ne la seche rien du tout, elle
n'a pas vne telle vertu pour dissoudre,
& dissiper les ventositez, à cause qu'elle
a ie ne sçay quelle humidité super-
flüe, qui n'est pas cuitte.

Parcillement toutes les autres herbes
veulent estre seichees à l'ombre, sinon
que la necessité qu'on en a, contraigne
de les seicher au feu, ou au soleil: car
autrement, on les met en petites poi-
gnees, puis on les pēd au grenier pour
les faire secher; apres qu'elles sont se-
chees, on les met dās des sacs de toiles,

& les laisse on là mesme au grenier.

*Racines
commen-
desse-
chées.*

Quant aux racines des herbes, apres les auoir bien lauees, & osté le cœur de dedans, qui est dur comme bois, il les faut mettre incontinent au Soleil, & la nuict en quelque lieu sec, & où le vent donne, le lendemain les remettre au soleil, iusques à ce qu'elles soient bien seiches. Que si le temps est couuert de nuës, tu les pourras faire secher à la fumee, ou plustost aupres du feu, dans vn panier d'estrain, paille ou saux que si tu auois trop à faire, & que tu fusses trop pressé, fais biē chauffer vne poëlle, puis l'oste de dessus le feu, & mets les racines dedās, & fais cela rāt de fois, les tournāt tousiours iusques à ce que tes racines soient seiches: mais quand tu remettras la poëlle dessus le feu, pour la faire rechauffer, il faudra oster les racines. Voila cōme tu pourras faire secher les racines de valerienne, d'aubnee: & de nostre Acorus commun. Pareillement les racines de quelques arbrisseaux, comme de Cappres, & de Tamarix: aussi de quelques arbres, comme de Fresno, de Meurier, & autres.

*Racines
des her-
seiches.
com-
munes.*

Si les racines seiches sont encores mal-aïsees à piler, il les faut mettre dās du papier, & les faire seicher au feu, ou

Bien on les met dans vne poëlle chaude, & les presente on deuant le feu: ie dy au feu dans du papier, ou dans vne poëlle, ou au four, à sçauoir deuant le four, ou dessus, ou dedans, apres auoir tiré le pain.

On peut aussi faire secher les mesmes racines, & les autres qui sont grosses, en la maniere qui s'ensuit. Quand elles sont fresches, on les nettoye bien de toutes les petites racines, & les laue on bien, puis on les met en rouëllles, lesquelles on enfle assés loin l'vne de l'autre, afin qu'elles ne se touchent, puis on les pend en quelque lieu bié exposé au vent, pour les faire secher: comme les racines de Glayeul, de Sarrafine rûde & longue, de Coulouuree, & semblables: toutesfois il y en a qui se sechetont bié sans couper, côme la racine d'Aron, ou vit de chien, de serpentine, de ciclamen, d'Affrodilles: comme aussi celles qui s'ensuiuent, apres toutesfois auoir osté le bois de dedans, à sçauoir, les racines de Mandragore, de Pannicaut, d'Ache, de persil, de fenouil, de ruscus, de Turbith, des deux Ellebores, de Dictam commun, & de Tapfia. Les autres petites racines se pourrôt secher à l'ôbre sans oster le bois de dedas, comme

*Autre
moyen.*

les racines de Cabaret, d'Asperges, & de Gramen, ou dent de chien.

La Coloquinté se cueille au mois de Septembre, lors qu'elle commence à iaunir, & choisit on les plus grosses, & qui soient venuës en vne plâte, où y en auoit plusieurs. On la met au Soleil le iour: car elle est fort mal-aisée à secher: & la nuit on la met en lieu bien exposé aux vents, ou bien si le temps est nebuloux, on l'éfile, & la met-on secher à la fumee: apres on luy oste l'escorce de dessus, & afin qu'elle se puisse piler, on l'enveloppe dans du papier, & la met on au Soleil, ou pres du feu, ou à la fumee environ vn quart d'heure.

On fait secher l'Aloës, apres l'auoir bien imbibé, & abreuvé de la decoctiō des choses aromatiques, premierement à l'ombre, & apres au Soleil. Sēblablement les Myrabolans pilez avec huile d'Amēdes douces, bien frottez l'espace de trois iours en Esté, & arronsez auāt de fois qu'il estoit besoin, doiuent estre sechez premierement à l'ombre, & apres au Soleil. Toutesfois les Trochisques, qu'on fait des Myrabolans, ne veulent estre sechez qu'à l'ombre.

Le Poulmon d'vn Renard bien sain, pris à la chasse, & iaune, veut estre

Colo-
quinté
comment
dessecher

Aloës,

Myra-
bolans,

Poulmō
de Re-
nard,

premierement bien laué, apres le faut couper du long de l'artere veneuse, ou plustost de la veine qui ressemble à vne artere, le bien émonder du sang, le bien laver avec du vin blanc, odorant, & vn peu chaud, apres le mettre dans vn pot, en vn four vn peu chaud, pour le faire secher; apres qu'il sera refroidy, il le faut enueloper avec fueilles d'Aluync, & le serrer pour garder.

Tu auras beaucoup de tels exemples cy-apres, quand nous parlerons des choses qui se preparent en plusieurs façons.

Les Amendes & les Pignolats, apres leur auoir osté la petite peau délice, *Amendes, & Pignolats.* qu'ils ont dessus, il les faut faire secher en vn bassin, sur le brazier allumé, tous seuls, ou plustost avec du son, les demenant toujours & secoüant, iusques à ce que toute l'humidité superflue, qui les fait rancir, soit ostee: car autrement ils nuisent à l'estomach, & font toussir à cause de leur qualité rance.

Les Brunes, les Figues, les Raisins, les Iuiubes, les Sebestes, les Poires, & plusieurs autres fruits demandent estre sechez au cœur du Soleil & au defaut du Soleil, on les faiét secher au feu; mais les fruiets d'Aubespain veulent estre sechez à l'ombre. *Paines, Figues, &c.*

*Fruicts
de Ronce.*

Les fruits de Ronce, qui ne sont pas encores meurs, demandent estre sechés au four, à fin qu'ils en soient plus adstringents, & les fruiçts verds de Meurier aussi, ou quand ils commencent à rougir.

Fich.

Les Fichs, on les fait vn peu cuire en eau chaude, dans leur vessie meisme, & puis on les fait secher à l'ombre.

Caillez.

Les Caillez ou Presures des animaux, apres les auoir vn bien peu salez, on les fait secher au Soleil, pour les garder.

De la maniere d'humecter les medicaments.

CHAP. XXIII.

ON humecte les medicaments tantost avec eau, tantost avec lait, vne fois avec vinaigre, l'autre avec huile, ou avec quelque autre humeur, non pas seulement les Simples, à fin de les mieux pouuoir mesler es compositions, & avec moins de nuisance: mais meisme bien souuent les compositions, cōme quand nous destrempons ceux qui sont gros & espais, avec quelque chose liquide, à fin que plus facilement, & avec moins de fascherie on les puisse aualler.

Melué au commencement de son li-
vre des Antidotes , & en son liure des
Simples , enseigne comme il faut hu-
mecter les Gyrofiles, le Gingembre , les
Myrabolans, Chepules, & Embliques,
pour les confire.

Le Mastic, l'Ambre gris , & le Musc
veulent estre humectez , & arrousez
avec eau Rose, pendant qu'on les pile.

La Gomme Arabique, & la Gomme
Diagragant , s'arrousent aussi avec eau
de vie: les Myrabolans, la Scammonee,
la Coloquinte, le Canfre, le Turbith;
la Soye, le Saffran, l'Euphorbe, & plu-
sieurs autres demandent d'estre arrou-
sez & humectez avec huile d'Amandes
douces en les pilant.

Les Amandes , Pignolats , Pistaches,
s'arrousent vn bien peu avec eau dou-
ce, ou eau Rose à fin de les mieux piler,
& à ce que le goust en soit plus plaisant
& delicat, quand on veut faire des Mar-
cepains , & Amandes , autrement ils
rancissent, & ont vn goust fort malplai-
sant, & faschent l'estomach , tellement
que mesmes ils font venir l'appetit de
vomir.

La maniere d'infuser, ou mettre en infusion.

CHAP. XXIV.

*Infusion
que c'est.* **L'**Infusion approche de l'humectation: car en l'infusion on met tremper les medicaments, apres qu'ils sont grossierement pilez, ou taillez, sinon qu'ils soient d'eux mesmes assez menues, & les laisse on ainsi tremper quelque espace de temps, en quelque humeur propre à nostre intention, & le plus souuent nous faisons que ceste humeur est chauffee au Soleil, ou au feu, plus ou moins, plustost que froid. Il est vray que le temps qu'on les fait tremper, est diuers: car quelques fois on les met infuser demye heure, d'autres fois vne heure, & d'autres fois plusieurs heures, plusieurs iours, plusieurs mois, selon la diuersse nature du medicament qu'on veut infuser, & autres intentions que le Medecin peut auoir. Car comme il y a des medicaments qui ne demandent pas d'estre pilez, ou ouits longuement, aussi en y a-il qui ne veulent pas estre laissez longuement en infusion, à cause que leur vertu & faculté est foible & debile, ou qu'elle est seulement en la superficie, ou qu'ils

font de substance rare & lasche: les autres qui sont au contraire, veulent estre infusez plus longnement.

La diversité aussi des intentions des Medecins est cause que nous infusions plus longnement les vns medicaments que les autres, & que nous faisons (cōme i'ay dict) l'humeur où nous les voulons faire tréper plus, ou moins chaude. Or la fin pour laquelle nous infusions les medicaments, est pour oster, ou pour le moins corriger la mauuaise qualité, & augmenter la bonne, ou pour transferer leur vertu & faculté à l'humeur dans laquelle nous les infusions: lesquelles trois fins principales de l'infusion, Mesué a fort bien enseignées en son 1. liure, cōme aussi auons nous en nostre troisieme de la Methode de composer les medicaments.

De nostre temps on vse d'infusion, principalement és medicaments laxatifs, toutesfois on en vse aussi és autres pour faire les Apozemes, Syrops, huylles, & autres compositions.

L'Humeur dans laquelle on les met infuser, est diuerse pour la diuersité des intentions; toutesfois le plus souvent on met infuser les medicamēts laxatifs en petit lait, à cause qu'il est au-

Pour-
quoy on
infuse
des me-
dicamēts
plus que
les au-
tres, & à
quelle
fin.

M. s. s. s.

Humeur
diuerse,
& pour-
quoy.

si laxatif, & si est plaisant à la bouche, les autres on les met infuser en autre humeur, comme il sera dit cy apres.

Turbith Si on met le Turbith en infusion dans du lait fraîchement treuvé, & puis qu'on le face seicher, il ne troublera plus le ventre.

Aloës. Si on met l'Aloës tremper dans la decoction des choses aromatiques, ou de la poudre de Hieta, & de quelques autres choses chaudes, il éuacuera plus tost les mauvaises humeurs, qui sont imbibeés es tuniquees de l'estomach, & si on met dans la decoction quelque peu de Coloquinthe, ou de Turbith, l'Aloës, qui aura trempé tirera les humeurs lointaines, non pas de sa propre faculté & vertu, mais par vne vertu acquise.

Mesui. Nous mettons en infusion le fruit, & les fueilles de Thymeleau, des Thymales, & autres herbes à lait, en fort vinaigre.

Idem.
Myrabolans. Les Myrabolans perdront la vertu qu'ils ont d'opiler, si on les met en infusion dans du petit lait, ou dans du suc de Fumeterie, principalement si on met vn peu d'Aluine, d'Agaric, ou de Rhubarbe.

Sené. On met le Sené en infusion dans les

sucs, l'espace de vingt quatre heures, apres l'auoir pilé, puis on le fait boüillir vn boüillon ou deux, & le coule on & le presse quand on veut faire le Syrop Saporis.

Nous faisons aussi infuser la Manne *Manne.* en suc d'Endiue, puis la frottons avec les mains, & la coulons, quand nous voulons faire le Syrop aigre, *ex Manna.*

Quant au Rhubarbe, on le met in- *Rhubarb.* fuser en eau de Cichoree, d'Endiue, *be.* d'Ache, ou de Plantain, y adioustant *Ibidem.* parfois quelque peu de vin blanc; & Mesué est d'aduis d'y adioster vn peu de Spica, selon la diuerse intention des Medecins. Mais avant que le mettre en infusion, il le faut couper en pieces debbes comme fucilles, plustost que de le piler, comme on fait communement afin que sa vertu ne se perde.

Les Tamarins, on les met en infusion *Tamar.* en petit laiët de chevre, ou en ius de Fumeterie, ou d'Oublon. Si tu veux sca- *ibid.* uoir les diuerſes manieres de les mettre en infusion, tu pourras lire ce que Mesué en dit, traitant des Simples.

On met les Roses & les Violettes en *Ibidem.* infusion dans l'eau, plusieurs & diuer- *Roses,* *& Vio-* ses fois, à fin de faire le Syrop laxatif: *lettres.*

on les met aussi en infusion en vinaigre, pour faire le vinaigre Rosat, & Violat.

Lib 4 de
sant
mund.

Et quasi tous les autres simples laxatifs se peuvent infuser diuersement, comme Mesué enseigne fort bien traittant des Simples.

On fait tremper vingt-quatre heures en vinaigre le Cumin, quand on veut faire le Diacyminum; apres qu'il a trempé on le fait secher sur le feu en vn pot de terre neuf, & bien cuit, & fait on cela à fin qu'il puisse penetrer plus auant, & inciser les humeurs avec moindre chaleur.

Dia 3-
mum.

Racines
diureti-
ques.

Et par mesme raison on met tremper les racines diuretiques vingt quatre heures en vinaigre, auant que s'en seruir. Vray est que si on les veut faire cuire en eau, apres les auoir faictes tremper, ce sera assez qu'elles trempent six heures au vinaigre. Pour mesme cause la semence d'Anis, d'Aneth, d'Ache, d'Ammi, d'Amomum, de Carui, & de Fenoi, se mettent en infusion tout de mesme.

Oxymel
de Me-
sue.

Mesué pour faire son Oxymel, qui purge la melancholie, fait tremper les Simples vingt quatre heures en vinaigre blanc, en eau & ius de Buglosse.

Le Coriandre sera fort bien corrigé, *Gal lib.*
 si on le fait detremper quelque temps *6.*
 en vinaigre de la decoction de Mario *Simples*
 laine. *Corian-*

Mesué pour faire le Diaphenicum, *Diaphe-*
 fait tremper les Dattes trois iours en *un li de*
 vinaigre *Mesué.*

La semence d'Erysimum doit estre *L' Erysi-*
 trempee quelque temps en eau, auant *mum.*
 que la mesler parmy les Eclegimes, à fin
 de rabatre sa trop vehemente cha-
 leur.

Les Pignolats verds doiuent estre *Pigna-*
 trempez en eau, à fin d'oster leur acri- *lats.*
 monie.

En la composition de la confection *Confe-*
 Hamech, on met les Simples en infu- *liō Ha-*
 sion dans du petit lait, l'espace de cinq *mech.*
 iours, selon l'aduis de Mesué.

Les Lupins mis en infusion dedans *Lupins.*
 l'eau de riuere, six, sept, ou huit
 iours, perdent leur amertume, & de-
 viennent doux; comme ils font aussi, si
 on les fait cuire en deux eaux, iettant la
 premiere.

Mesué pour faire la poudre qui a ver- *Poudre.*
 tu de refaire, & mettre en bon poinct *Mesué.*
 ceux qui sont extenuiez, fait tremper
 les Ciches, le Froment, & l'Orge dans
 du lait, à diuerses fois. On fait aussi

cuire les pois Cichés en eau, pour faire la seconde composition de Diasatyrion. Or l'un & l'autre se fait, à fin que la vertu nitreuse & deterſive qu'ils ont, ſoit oſtee par le moyen du lait, & de Peau, & que le reſte de leur ſubſtance demeure.

*Sapin
Et Peuplier.
Galen.*

Galen met en infuſion en huyle l'eſpace de quarante iours, & quelques-fois trois, quatre, ou pluſieurs mois, la ſemence de Sapin, & les fleurs de Peuplier, puis les exprime; & par ce moyen l'huyle eſt rendue fort digeſtif, & propre à oſter les laſſitudes.

*Soye crue
teinte en
eſcarlate.*

La Soy e crue teinte en eſcarlate, ſe met en infuſion en ius de Pommes de Grenades, en decoction d'eſcorce de Citron, & és autres Syrops qu'on fait de ſucs ſimples ou compolez, & la laiſſe on tremper iuſques à ce que les ſucs rougiſſent, & qu'ils ayent attiré la vertu de la Soy e, & de l'eſcarlate.

*Quand
l'infuſio
eſt ache-
uee.*

L'infuſion eſt lots acheuee, quand le medicament a perdu, ou pour le moins corrigé la mauuiſe qualité, ou que ſa bonne qualité eſt augmentee, ou bien quel humeur a attiré ſa faculté, comme nous pretendons; toutesfois bien ſouuent l'infuſion ſert ſeulement de Preparation pour cuire apres. Et voila

d'où vient, qu'en l'art tu trouueras bien souuent qu'il faut faire tremper les simples quelque temps, auant que de les faire cuire, voire mesme apres estre cuits, auant que les couler, principalement quand la vertu que nous demandons, est relassee à tirer, pour la transporter à l'humour, à cause que la matiere est dure, grosse & massiue. Et *l'infus* ainsi faisons nous du bois de Gaïac, *des bois.* d'Ebene, de R. uys, de Freine, de Gerest, & de Geneure, à sçauoir apres que nous l'auons pié, ou rayé, nous le faisons tremper longuement, meisme iusques à trois iours, en quelque humour propre, auant que faire la decoction, à fin que par la longue infusion finalement leur vertu incisive, attenuative, & deterfiue soit communiquee à la decoction.

Quelques fois en lieu de l'infusion, nous lions dans vn petit linge le Simple que nous voulons, puis nous le faisons quelque peu cuire dans du bouillon, ou dans quelque autre chose.

Et quant à ce que nous mettons en infusion, le plus souuent on le fait apres bouillir vn bouillon ou deux auant que l'exprimer ou couler.

Il y a aussi quelques Simples que

*Sim-les
trempes*

nous faisons tremper, seulement pour les attendrir, à fin de les confire apres, ou à fin qu'ils soient plustost cuits.

*Miraba-
lans pour
confire.
Mesués
sim. Et
coudre.*

A ceste cause Mesué arrouse les Myrabelans, avec eau & miel, & les fait tremper huit iours en petit lait de Chevre, & puis leur fait faire vn bouillon pour les confire.

*Testes de
Pauot.
Lib 7.
comp.
phar.
part. Et*

On fait aussi tremper vn iour entier, en eau de pluye, ou en eau de fontaine, les testes de Pauot, tailles menu avec ciseaux, semence & tout; & mesme si elles sont fort seiches, on les laissera tremper deux & trois iours, afin de les rendre tendres, pour la composition du Diacodium.

*Mes. in
Aut. do.
Myrabo-
lans.*

Les Myrabolans, on les abreuve & arrouse avec huile d'amendes douces, huile Violet, ou Rosat, ou huile de Iugioline, & apres on les fait seicher; ce que nous pouuons nommer infusio, arrousement, ou abreusement Comme aussi quand apres estre pilez on les frotte trois iours entiers en Esté, avec

*Pour les
former
en Tro.
c) isq. et.*

huile d'Amendes douces, versant l'huile peu à peu, toutes les fois qu'il en est besoin, & puis on les fait seicher On les frotte aussi semblablement trois iours au Soleil avec eau sucrée, ou petit lait sucré, à fin de les former apres en

preparer les simples médicaments. 289

en Trochisques, selon le dire de Me-
sué (sinon que tu aimasses mieux ap-
peller ceste façon de faire, Nutrition
de laquelle nous traicterons inconti-
nent apres (comme aussi quand il veut
qu'on couure les poudres de Hiera la
Hermetis avec suc de Cocombre sau-
uage deux fois, & les faire seicher
apres, afin que la poudre attire la vertu
de ce suc.

Il y en a des autres qu'on met en in-
fusion, à fin de les pouvoir dissoudre
apres; comme l'Ammoniac, l'Opopa-
nax, le Galbanum, le Sagapenum, &
les autres liqueurs, se mettent le plus
souuent en infusion dans du vinaigre,
ou dans quelque autre humeur, sur les
cendres chaudes à fin de les pouvoir
dissoudre.

On fait tremper les mesmes liqueurs
en eau-miel, apres les auoir rompues,
pour faire la composition de Hiera Ar-
chigenis, selon la doctrine & enseigne-
ment de Paulus; mais en la Hiera Her-
metis on les met en infusion en vin: &
en la Hiera Diacolocynthidos de Ru-
fus, il met la Myrthe seulement en in-
fusion dans du vin, & pile le Sagape-
num & l'Opopanax, avec le reste: com-
me nous faisons aujourd'huy en la

hieraciacolocynthis Pacciij, en laquelle neantmoins Scribonius pile l'Opopanax & le Sagapenu dans le mortier, y adioustât du miel bié clair & liquide.

Comme
et colle
de poisson
trempet.

Par mesme cause on fait tréper la gomme, & la colle de Poisson, à fin de les pou-
voir dissoudre, ou pour les conuertir
en mucilage: & à cette mesme fin nous
mettons tremper les semences & les ra-
cines qui ont quelque viscosité & len-
teur, dans quelque humeur chaude, à
sçauoir pour en tirer le mucilage: mais
il sera parlé vn peu apres de cecy, quâd
nous traicterôs de l'extractiô des suc.

Teinture
en lieude
l'infusio.

Nous pouons rapporter à l'infusio
la teinture, cômme on fait estat de la soye
teinte en escarlate (qui se fait du suc du
Vermillon) pour la confection Alker-
mes, & pour le Syrop de Pomis, & de Fer-
nalis, & de Corticibus citri: encores que
la mesme Soye ainsi teinte, se met ainsi
en infusion dans ces suc, iusques à ce
qu'ils en deuiennent rouges, & qu'ils
ayent attiré la faculté & vertu de la
Soye; & de la graine de vermillon.

Vipere
estraglee
d'un filet
teint en
pourpre
singulier.

Si on estragle vne vipere avec vn filet
teint en pourpre (qui est la liqueur d'un
poisson de mer) ce filet sera vn souuerain
remede pour guerir l'inflammatio des
amygdales qui sont dessous la langue, si

on veut croire ce que Galien en dit.

Galien.

La maniere & façon de nourrir les medicaments qu'on appelle Nutrition.

CHAP. XXV.

LANutrition qu'on appelle, est aussi comme vne espece d'infusion : & ceste façon de preparation est appelée nutrition , abusiuement , non pas proprement : car tout ainsi que par la nourriture proprement appelée , ce qui est vuide est remply , & ce qui est nourry est augmenté , entant que cela se peut faire par la mollesse des parties, & tant qu'elles obeyssent: pareillement les medicaments semblent augmenter & accroistre , quand on les abreue, qu'on les faiçt tremper , qu'on les remue ou frotte avec quelque humeur, mesmemét quād l'humeur est chaude.

La Sarcocolla blanche qui est amassee en grosses briques , se nourrit avec lait de femme, mais il n'ē faut pas mettre beaucoup : car si on fait noyer la Sarcocolla dans le lait , elle fond , & dauantage le lait s'en aigrit auant qu'o la puisse auoir sechee. Il faut dōc y mettre le lait à mesure qu'on le tire des mammelles de la femme, & la faire incontinent seicher au Soleil , & faudra

Comme
se nour-
rit la

Sarcolla
blanche.

reiterer cela trois ou quatre fois, voire cinq, l'arroufant tousiours, & la faisant seicher: finalement estant bien seiche, la serrer pour la garder. On la pourra bien aussi arrouser avec lait d'Asnesse, de chevre, de iument, ou de quelque autre.

*Semence
de Carpi*

Aucuns font nourrir la semence de Carui chauffee en lait de chevre, l'espace de deux heures, dans vn pot bien net, puis la font seicher pour la garder. Ils disent qu'elle sert au flux de ventre.

*Myra-
bolans.
Mesui.*

Aussi quand Mesué ordonne d'arrouser, faire tremper, frotter, & fricasser tout doucement les Myrabolans, avec huile, petit lait sucré, beurre de vache, suc de coings ou autre humeur, & qu'il dit qu'il les faut abreuuer de ces humeurs, soit que cela se face ou pour les cōfire apres, ou pour corriger ce qui est en iceux qui nous nuit: soit qu'on s'en vueille seruir tous seuls, ou bien qu'on les vueille mettre en composition comme en la Thiphera Saracenicā, Persica, en la Thiphera de Galien, en l'Electuarium stomachicum de Mesué, en l'Elec. Alhari, & en l'autre qui suit apres, c'est comme vne espeece de putrition. Pareillement le mesme

Auteur veut qu'on frotte en huile d'Amendes, toutes les poudres qui entrent en l'Élection, *Indi maioris.*

On prend aussi la Coloquinthe, & *Colo-*
oste-on les semences de dedans seule- *quinthe.*
ment, puis on la remplit d'eau avec vn
peu de Spica & de Mastic, & la fait-on
cuire sur les cendres chaudes, iusques
à ce qu'elle reuienne au tiers : de cette
decoction, on abreuve le Sagapenum,
l'arroufant petit à petit, iusques à ce
qu'il commence à s'engraisser. On ap-
pelle cela nourrir le Sagapenum. On *Sagape-*
fait de mesme de l'Opepanax. On en *num.*
peut faire autant de la decoction des
Myrabolans, ou du suc d'Aulnee, ou de
Rhuë, ou de Fenouil, avec vn bien peu
de fiel de quelque oiseau de rapine, &
vn peu de Spica & de Mastic, les faisât
cuire à demy, & les passant par l'e-
stamine.

On nourrit aussi les fucilles de Thy- *Fucilles*
melea en vinaigre, pour faire la com- *de Thy-*
position de l'Élect. Diaphysolidon, *melea.*
qu'on appelle autrement de Alkaxen-
gi. De mesmes quand on veut faire les
Pilules de Thymelea, on met en infu-
sion les mesmes fucilles en vinaigre,
puis on les fait seicher, tellement que
nous pouuôs dire, que infuser & nour-

rir sont mesmes choses , ou pour le moins qu'elles ne sont gueres differentes : car & l'une & l'autre se fait avec humeur, & avec chaleur tiède, comme elle est aussi propre pour la vraye nourriture, car elle qui est trop violente, brusle, & quand elle est trop foible, elle n'a point de vertu.

Metalliques.

Toutes fois les Metalliques pour la pluspart se nourrissent à l'air chaud, & non pas sur le feu. Quelques fois on nourrit les Metalliques, avec quelque humeur , à fin qu'ils se puissent apres dissoudre plustost , ou mesme à fin de les fondre , ou pour les engraisser , & augmenter, comme si on y en auoit adiousté.

Machefer.

On nourrit le Machefer cinq iours entiers , dans le vinaigre , pour faire la petite Triphera de Mesué , & la Triphera Moschata , & la Triphera de Galien.

Litharge.

On nourrit la Litharge avec huile, tellement que quatre onces de Litharge pilees, boient vne liure d'huile , & cinq quatterons de vinaigre , ou plus : ce qu'il faut seulement demenant fort longuement le pilon par dedans le mortier : car vne once seulement de Litharge, fait assez grosse semonte ; telle-

ment qu'on la pourroit bien mettre en forme d'emplastre sans y adiouster point de Cire; mais quand tu commences à la broyer, il la faut broyer longuement avec vn bien peu d'huile, & apres y mettre vn peu de vinaigre, l'vn apres l'autre: car si on y met beaucoup d'huile ou de vinaigre à la fois, elle se noyera de façon qu'il sera apres malaisé de luy donner corps: mais si dès le commencement elle est nourrie peu à peu, tellement qu'en la broyant elle se rende espesse, elle boira beaucoup plus grande quantité d'huile & de vinaigre, mais il la faut continuellement broyer l'espace de deux ou trois heures sans cesser, sinon qu'au commencement on se peut bien vn peu reposer, à fin que cependant elle boiue l'humeur à loisir. J'ay souuentesfois reduit en forme d'onguent la Chalcitis, le Machefer, le

Verd de gris, & les autres Metalliques, les arrousans avec huile & vinaigre, & les broyant longuement: bien

Metalliques reduits en forme d'onguent

est vray qu'il n'y en a point qui boiue plus d'humeur que la Litharge, & croy que cela ne vient d'ailleurs sinon de ce qu'elle est fort seche, & vn peu rare.

De la façon d'exprimer & pressurer.

CHAP. XXVI.

Exprimer ou pressurer, c'est, & à tout dire.
EXprimer ou pressurer, n'est autre chose que separer la substance humide & subtile, d'avec la seiche, grosse & terrestre, par le moyen de quelque forte presse. Or l'instrument duquel on se sert pour faire vne telle action, est le plus souvent vn pressoir, lequel peut estre fait diuersement, comme est celuy où on presse la vendange pour en tirer le vin, ou comme celuy que Mesué a décrit, parlant de l'huile d'Amèdes douces; ou bien tel que celuy duquel nous nous seruons pour tirer les huiles & les sucres, & pour pressurer les decoctions, la chair & choses semblables; soit que ce soit vn pressoir, ou vne presse, comme est celle des Libraires; ainsi que nous l'auons enseigné, en ce que nous auons fait sur Mesué, traitant de l'huile d'Amandes douces: mais aussi afin que ce que nous voulons pressurer ne s'escoule, ou rejailisse, nous l'enueloppons le plus souvent avec vn drap fort, comme avec vn linge, avec vn drap tissu de poil de Chèvre, ou de Soye. Il aduient neantmoins

Maniere de pressurer les Medecamentz.

quelques fois que nous ne faisons que les mettre dans vn linge, & puis les mains & les doigts nous seruent de presse, comme quand nous exprimons les medicamēts laxatifs, apres les auoir mis en infusion. Dauantage nous les pressurons quelques fois avec vn linge clair, d'autres fois avec vn linge espais & serré, par fois nous les serrōs & pressurons fort, & d'autres fois legeremēt, selon que l'intention des Medecins est diuerse: pareillement nous pressurons les vns chauds, les autres froids: mesmes il y en a qui ne se peuent espreindre s'ils ne sont chauds comme l'huile d'Amendes douces, & semblables que tu trouueras en Mesué. Pareillement les suc de Pourpier, d'Escudez, de Loubarbe, & de Buglosse, vculent estre espreints tous chauds, autrement il y faudra mettre quelque chose plus liquide parmy, mais il sera parlé de cecy, quand nous traiterōs de l'extraictiō des suc.

L'vsage dōc d'espreindre sert à beaucoup de choses, car on s'en sert es infusions, apozemes, & presque en toutes decoctions, es Syrops, huiles, & autres sortes de compositions. De dire avec quel instrument chacun doit estre espreint, & combien, & s'il doit estre es-

*A ceste
fint cet
usage
d'esprein
dre en
pressura*

preint chaud ou froid , tu le pourras beaucoup mieux apprendre en la description de chacune sorte de composition.

*En quel
temps on
presse.*

Or on a accoustumé d'espreindre & pressurer non seulement apres auoir coulé; mais bien souuent avant que couler: bien est vray que quand on coule apres auoir pressuré, il faut couler tout doucement de peur que la crasse & ordure qui tient à la couloire, ne passe a trauers dans l'humeur qui est desia coulee, si on la coule avec force,

De la maniere de frotter les medicaments.

CHAP. XXVII.

*Frotter
les medi-
caments
combien
utile.*

SI on frotte avec les mains ce qu'on sauoit mis en infusion, ou 'ce qu'on a fait cuire, cela seruira & aidera beaucoup à couler & espreindre, & voilà pourquoy bien souuent on frotte & fraye les medicaments avant que les couler ny espreindre; mesme bien souuent il sera au lieu de l'expression, & pourtant en la composition du Syrop *Saporis de pomis*, on frotte le Saffran lié dans vn linge, & en quelques autres compositions aussi, pendant que le Syrop cuit.

Aussi en la composition du Syrop aigre *ex Manna*, on frotte la Manne entre les mains, apres l'auoir laissée en infusion dans du suc d'Endiue, auant que la couler. *Syrop ex Manna.*

Pareillement on frotte le Rhubarbe lié dans vn linge, & l'espreint-on en la composition du Syrop de Cichoree composé. *Rhubarbe.*

On lie aussi la Scamonee dás vn linge clair, & la frotte on pour faire le Syrop aigre, qui ait vertu de purger la colere. *Scamonee.*

! Semblablement on lie l'Ellebore noir dans vn linge, & le frotte-on quand on veut faire l'Oximel qui ait vertu de purger la melancholie. *L'Ellebore.*

Aussi frotte-on bien souuent la mouëlle de Carthame, le Turbith, & le Gingembre, les liant dans vn linge, pour faire l'Oxymel qui ait vertu de purger le phlegme. *Mouëlle.*

Mesué en la composition de l'Apozeme Epithymi, commande de frotter l'Ellebore noir, l'Agaric, & le Sel Indique. Aussi en la composition de l'Apozeme de Capilli Veneris, il veut qu'on frotte la Casse avec les mains, auant que la couler. Côme aussi il faut frotter en huile Rosat: la Coloquinthe taillée menu avec des ciseaux, quád on la met *L'Apozeme Epithymi Mesué.*

Trochif- en Trochisques, selon que Mesué en-
ques de seigne traitant des Trochisques & des
Colo. simples. Aussi en la confection Ha-
gumme. mech, on frotte premiere. ment les sim-
Alefue. ples avec la main, auant que les couler.

Electu- En l'Electuaire aussi de Diaphys-
aire dia. salidon, autrement de Altaxengi, on
physale- frotte les simples avec la main, apres
deu. les auoir mis en infusion dans les suc,
 & puis on les passe par l'estamine.
 Scemblablement en la composition des
 pilules aromatiques, apres auoir fait
 cuire les Simples, on les coule, & les
 frotte on.

Neud en Or ce neud duquel nous parlons, se
quel me- met pour la pluspart dans le medica-
dicamer ment humide: comme on met la Scam-
Scame- monce liee dans vn linge bien cler, &
monce. le pend on dans le syrop de Fumeter-
 re, pareillement les petits neuds des
 choses Aromatiques qu'on fait pour
 donner bonne odeur aux compositiōs,
 se met tremper dedans, le tenant pen-
 du, comme il sera dit cy apres, quand
 nous traiterons de la façon d'Aroma-
 tizer; laquelle façon de faire est aujour-
 d'huy practiquee de plusieurs es sy-
 rops laxatifs, principalement quand
 c'est vne longue maladie, ou bien pour
 complaire à ceux qui sont delicats.

Or quelquesfois, apres que toute la vertu de ce qui est dans ce neu l, est demeuree en la composition à force de frotter on le iette là : & voilà comme Soranus en faisoit, à sçauoir il faisoit cuire dans du miel & restes de Pauot, la Myrrhe, le safran, l'hypocisthis, & l'Acacia, liez en vn linge, & puis quand leur vertu estoit toute demeuree au Diacodium, il l'ostoit. I'ay mis cest exemple en auant, afin qu'on n'estime pas ceste maniere de faire nouuelle, comme si les Arabes en estoient les premiers inuenteurs.

Il y a toutesfois vne autre maniere de frotter, laquelle sert plustost pour abreuer, amollir, & humecter : comme quand on frotte toutes les especes de Myrabolans avec beurre frais : & quand toutes les autres poudres sont abreuees d huile d'amendes douces, en la composition de la Triphera Sarracenica, & Phenonis.

Aussi quand on abreue, & qu'on frotte les mesmes Myrabolans, avec huile d'amendes douces, ou avec huile Rosat ou violat, ou huile de Iugioline, ou quelque autre huile lenitif, afin que par leur trop grande adstriction, ils n'offensent les parties qui seruent à

Nou l
ietté là.

Autre
maniere
de frotter

Myrabolans.

la nourriture. Il est aussi loisible non seulement de les frotter avec les mains, mais mesmes de les fricasser au soleil, ou à vn petit feu: car autrement, il ne se peut faire que les Myrabolans deuiennent rares pour receuoir l'humour, ny que le beurre ou l'huile se fonde, quelque huile que ce soit pour penetrer promptement par toute la substance des Myrabolans: & pourtant en la Triphera Phenonis, surnommée petite, nous lisons que les Myrabolans soient rostis avec beurre de vache, pareillement en la Triphera suivante, au lieu qu'il y auoit, que les Myrabolans estans couverts de beurre de vache, soient frottez, nous auons mis, soient fricassez, & en quelques autres lieux aussi: là où (comme i'ay dit) on peut bien aussi lire, qu'ils soient frottez, veu qu'il faut faire & l'vn & l'autre, à sçauoir les frotter avec les mains, & les frite tout doucement dans la poëlle, ou dans quelque autre aise.

Electuaire
de
l'Au-
thent.

Et en l'Electuaire inuenté par nous en deux lieux, nous auons traduit *frige*, c'est à dire *fricasse*, au lieu de *frica*, c'est à dire, *frotte*, tu pourras toutes fois si tu veux retenir la premiere lecture, ou l'autre, veu mesme qu'en vn autre

preparer les simples medicaments. 304

Electuaire semblable à cestuy-cy, à sçauoir en l'Electuaire Alcanzi, il est ordonné de faire bouïllir deux fois les Myrabolans, & les autres Simples aussi.

Toutesfois il y a des Simples qu'on fricasse à la verité, comme le Cumin, que Galien au 4 liure de *sanit.tuend.* ordonne de fricasser, apres l'auoir faißt tremper quelque temps en vinaigre dans vr pot de terre bien cuit. Tu auras plusieurs tels exemples, quand nous traiterons de la façon de rostir les medicaments.

La maniere d'extraire les suc.

CHAP. XXVIII.

Encores qu'il semble que l'ordre requeroit de traiter de la coction apres auoir discoursu de l'infusiõ, à cause (cõme i'ay desia dit) qu'elles ont quasi mesme faculté, & se fõ: quasi de mesme façon : neantmoins pource que par la suite des propos nous sommes venus iusques à parler de l'expression, & que l'expression des suc se faißt par le moyen de l'attriture, il m'est aduis qu'à bonne occasion nous auons icy inferé le traitté de l'extraction des suc.

Or ce que nous appellons suc, & les Grecs *χυμα* (comme nous l'auons

Cumin.

*Pour-
quoy il
est trait-
té de l'ex-
pression
des suc.*

*Sac que
c'est.*

monstré bien au long en nostre liure des Simples: selon la doctrine de Galien) n'est autre chose que l'humeur qu'on tire par expression des herbes verdes, des fruiçts humides, ou des semences huileuses, apres les auoir pilees. Il se prend aussi pour la viscosité & mucilage qu'on tire des semences & racines visqueuses, des gommess, & des racleures des parties nerueuses, les faisant tréper en quelque hameur chaude. L'ay donc deliberé de traiter à present de tous ces suc.

*Dequelles
les choses
se on
peut tirer
du suc.*

On peut donc tirer du suc de toutes feuilles verdes, les pilant à part elles, & les espreignant, hors mis qu'il y en a quelques vnes, desquelles difficilement peut-on tirer aucun suc, à cause de leur grande siccité, si on les pile toutes seules, comme les feuilles de laurier, de Thym, de Rosmarin, de Sannier, les herbes sauvages aussi, qu'on cueille en lieux chaeuz & secs, & en plein Esté en temps sec, & apres Midy, iettent beaucoup moins de suc. D'autres aussi à cause de leur viscosité, comme les deux Baglosses, les Escudez & quelques autres desquelles sera parlé cy apres. Parquoy si on veut tirer du suc & des vns & des autres, il faudra

mettre quelque humeur liquide parmy.

Or Galien traitant des Simples, & ^{Sucs propres pour} au liure *de comp. pharm. part.* se sert pour ^{des ma-} les maladies des oreilles, & des autres ^{ladies} parties aussi, des sucs freschement tirez ^{d'oreilles} de Chevaline, de Courge, de Chanvre ^{& au-} verd, de Lierre, de Renouée masle, de ^{tres par-} Marrube, de Stebé, d'Absynthe, de Fe- ^{ties.} noüil, de serpentine, de Laiçt qẽ sauua-
ge, de Fumerette, de la petite Centau-
ree, de Chelidoine, des Rosmarins, des
Mourrons, des especes d'Anemoné, de
Peucedane, de Blette, de Chous, de Ca-
laminthe, des fueilles de Figuier, de Cy-
noglossum, des fleurs de peuplier blac,
de Spondylium de Roses, de violettes,
des racines d'oignons, Ails, Pourreaux,
Cyclamen, & Squilles.

Des fruiçts pareillement, comme des ^{Des fruiçts} Pommes, Coings, Grenades, Raifines,
& plusieurs autres, desquelles nous
auons parlé bien au long (l'ayant pris
de Galien) en ce que nous l'auons fait
sur la premiere & seconde section de
Mesué.

Quant à la façon de tirer la Scammo- ^{De prendre} nee, le Glaucium, l'Hypocisthis, l'A- ^{tirer les} cacia, & les autres sucs qu'on tire des ^{sucs des} plantes ^{plantas} estran- ^{estran-} geres, il me semble qu'il ^{geres.}

Dioscor.

n'est ja grand besoin de s'y arrester pour la monstrier, veu que nous n'auons pas les plantes : ioinct que si quelqu'un est curieux de le sçauoir, il le pourra apprendre de Dioscoride : il est bien vray qu'on recouure assez de plantes d'Aloës, mais elles ne seruent que de monstre & parade és boutiques des Apothicaires : là où on les trouue penduës : mais de plantes pour nourrir il ne s'en trouue point, & qui plus est, toute plante d'Aloës ne produit pas bon suc, comme Galien & Dioscoride l'ont fort bien enseigné.

L'Acacia
nostre
se fait.

L'Acacia duquel nous vsons, est fait de prunelles sauvages trempées en eau & cuites à petit feu, iusques à ce qu'elles se dissoluent, & apres auoir coulé ceste decoction, on la fait secher au soleil, ou au feu, & la polit on sur vne table, puis on la met comme en tablettes, lesquelles seront de couleur rougeastre, & si seront plus adstringentes beaucoup, si on cueille les prunelles encores verdes, mais elles seront d'autant plus noires, & plus douces, que les prunelles seront meures.

Comment
se fait
nostre
Lycium.

Nostre Lycium se fait en la maniere qui s'ensuit, comme il est enseigné au liure intitulé *De Dynamibus*, c'est à dire,

Des facultez, lequel on attribüe à Galien : à sçavoir on cueille au mois de Septembre le fruiët de Periclimenos, autrement appellé Cheure fueil, & le pile-on, puis on l'espreint en tordant, & fait-on secher au Soleil ce qu'on en attire, & le serre on pour le garder. Quant au vray Lycium, on ne sçait aujourdhuy que c'est.

On prend aussi les racines de Reglise, & choisit on les pl^{rs} fresches, & plus humides, lesquelles on pile au mois de Juillet, & les fait on cuire d'as de l'eau, jusques à ce que l'eau commence à s'espessir, & les ayant espreintes, on faict secher ce qui en sort, au feu ou au soleil.

On tire l'huile appellé Omphacin, des Olies verdes : & l'huile doux, des Olies meures, quant à la façon, elle est assez commune en Prouence & Languedoc.

Comme aussi on tire le verjus des raisins verds, & qui sont naturellement bruscs & aspres au goust, mais on tire le vin des raisins b'en meurs, & des plus doux, ce qui est assez cogneu de tous. Il est vray est que la pluspart de ceux qui habitent és regions Septentrionales, se servent du jus qu'ils tirent des pommes

Racine de Reglise.

L'huile Omphacin.

L'extrait du Verjus.

Verjus des régions Septentrionales.

sauuages, lequel ils salent vn bien peu, afin de le mieus garder, au lieu de verjus d'aigrais.

*Extraction des
feuilles
naturellement
seches*

Quant aux feuilles qui sont naturellement seches, si on en veut tirer du ius, faudra mesler parmy pendât qu'on les pilera, ou du vin, ou quelque autre humeur propre à nostre intention, comme i'ay dit, laquelle humeur sortira presque toute apres, avec quelque partie de suc, quand on l'espreindra.

*Les visqueux
comment
extraire,
Galien.*

On tire de mesme le suc de pourpier, d'Escudez, de la loubarbe, des deux Buglosses, & des autres qui ont ainsi le suc gluant & visqueux, selon la doctrine de Galien, à sçauoir les arroufant avec quelque humeur propre & conuenable. Toutesfois on pourra bien tirer le suc de ces herbes, sans y mettre d'humeur, si seulement on les chauffe vn petit, le mortier, aussi le pilon, le suc, & la presse, ou bien sans les chauffer apres les auoir pilees, les mettre dâs vn panier d'oziens en quelque lieu froid, comme dans la caue: car mettant vn plat dessous, il y tombera assez bonne quantité de suc, petit à petit & goutte à goutte. Il est bien vray que le pourpier sauuage, qui se trouue fort frequemment parmy les vignes, rend

*Le Pour-
pier sau-
uage.*

plus facilement son ius, que celuy des iardins, si fait bien la ieune & tendre Buglosse, plus aisément que celle qui est desia trop grasse de vieillesse, & les feuilles de Borrache plus aisément que non pas la tige.

Mesué pour faire le Syrop de Cucurbita, ordonne d'entourner & couvrir vne Courgé avec de la paste bien pestrie, & la faire cuire au four, apres il la faut espreindre & en tirer le ius, duquel on fait le syrop.

Le suc de la squille se tire fort bien en la maniere suiuant. On la met en pieces avec les mains, puis on la met en pieces avec les mains, puis on la met dans vn pot où il y ait eu auparauant du miel, lequel on couvre fort bien, & l'environne on de peau, apres on le met en quelque lieu au soleil, qui regarde droit au Midy, és iours Caniculaires, l'espace de quarante iours: mais il faut estre soigneux de le tourner bien souvent, afin que la squille sente la chaleur du soleil de toutes parts: apres cela on oste la squille, qui est comme si on l'auoit rostie, & sette on le suc qui se trouue au fond, pour le confire apres avec du Miel. D'autres font autrement. Ils choisissent vne Squille qui ait esté

Buglosse

Borrache

Syrop de Cucurbita.

Mesué.

Suc de Squille comment extraire

Antm

nourrie entre plusieurs autres, & avec vn cousteau de bois, la despoüillent de toutes les pelures de dehors puis l'enveloppent de paste, & la font cuire dás vn four, qui ne soit pas par trop chaud; & apres l'auoir tiree la pilét toute chaude dás vn mortier de pierre, qu'ils font chauffer, avec vn piló de fer aussi chauffé, & l'ayant mise dans vn linge cler & delié, qu'ils font aussi chauffer, ils la

Disent. ptesent bien fort. Dioscoride enseigne bié à rostir la squille, disant qu'il la faut laisser dans le four, iusques à ce que la paste ou l'Argille, de laquelle elle est enuveloppee, soit competemmet cuite, mais il ne fait point de mention du suc.

Autre maniere D'autres sans la faire rostir, l'ayans bien nettooyee dehors & dedans, la pilent dans vn mortier de pierre, ou de bois fort chaud, avec vn pilon de mesme maniere, & l'ayans pilee, ils la mettent soudain dans vn linge chaud, & l'espreignent en vne presse chaude, & par ce moyen, ils en tirent le suc fort facilement, & mesme ce qui en sort est fort cler & net. Que si la Squille est toute froide, & qu'on l'ait pilee en vn mortier froid, il ne faudra que le faire vn peu frire, dans vne poëlle de terre, & incontinent l'espreindre en-

tre deux ais chauds , ou en vne presse
chaude, qui soit en quelque lieu chaud.
Toutes ces choses peuuent estre tirees *Galien.*
du dire de Galien , commandant de ti-
rer le ius de la Squille, és iours Canicu-
laires , qui sont ordinairement les plus
chauds , pour le moins selon le cours
ordinaire. D'autres la couppent menu, *Autre*
& l'espreignent apres , pource, disent-*sorte.*
ils , que quand on la pile , elle deuient
grasse , de sorte qu'il est bien difficile .
apres d'en tirer le suc , sinon (comme
i'ay dict) qu'on la chauffe. Il y en a des *Autre.*
autres , qui apres l'auoir pilee , la met-
tent dans vn panier de ionc, ou d'ozier,
& la pendent en la caue, ou en quelque
autre lieu frais , & mettent quelque
pot dessous pour receuoir ce qui distil-
lera.

Les liqueurs, Gommcs, & Resines, di- *Extra-*
stillent en chastrât, perçant avec vne te- *ction des*
rierè, couppant ou esgratignant la raci- *liqueurs,*
ne, la tigne, ou les brâches des plantes, *Gommcs*
vray est qu'on ne les recueille gueres *& Resi-*
en nos quartiers : mais on les apporte *nes.*
de pays estrange. Qui voudra sçauoir
comme ils les tirent , qu'il lise Diosco- *Dioscor.*
ride traitant particulièrement de chal-
cune : toutesfois nous pouons bien *De*
recueillir le suc qui sort du Saulx, quâd *Saulx.*

Galien. on le coupe, lors qu'il est en fleur, & nous en seruit aux vsages que Galien enseigne; pareillement nous pouuons bien recueillir l'Opium, des testes de *D'Opie,* Pavot noir, enuiron le mois de Iuin, *et au* ou Iuillet, & de quelque autres plantes *trys.* que nous auons aussi.

Quant à l'Elaterium, si tu as enuie de *L'Elate* sçauoir comme on le tire du fruiet des *riuen cō* Cocombres sauages, regarde ce que *ment est* Dioscoride en a dit; mais pren toy bien *extraict* garde, que tu ne prennes le lac pour la *Dioscor.* liqueur: car le suc des plantes n'est pas de telle vertu que la liqueur, comme il se peut voir en la Scammonee, & es autres, ainsi que Dioscoride & Galien l'enseignent bien au long.

De mesme sort-il vne certaine liqueur *Mandra* de la racine de Mandragore coupee, *gore.* percee, & cauee, laquelle est beaucoup plus efficace, que n'est pas le suc qu'on *Lact* tire des mesmes racines pilees & es- *extraict* preintes. Semblablement le Figuier, *de quel* l'Espurge, & la Chelidoine, iettent vn *ques* certain lait, si seulement on attache *Simplex.* vne feuille, ou vn reietton, à sçauoir les deux premiers, & les Tithymales le iettent blanc, mais la Chelidoine le *Seconde* iette ianne.

sorte de De la seconde sorte de suc, que *sucs.* nous

nous auons dit estre extraicts des semences huileuses pñcées, comme des Amendes tant douces qu'ameres, des Noisettes, des noix communes, des Pistaches, des Pignolats, de Ben, des Noix muscates, des semences de Courge, de Cocombre, de Melon, de Citroüille, de Chanure, de Nauets, de Moustarde, de Palma Christi, de Thymelca, de Lin, de Pauot, de Iusquiamme, de Pommes & Poires, nous en auons discoursu bien au long avec Mesué, sur la neuuesme section, où il est parlé des huiles à cause que Dioscoride mesme & Galien appellét bien souuent ce suc, huile; & le peut on extraire de toutes semences qui ont moëlle, de sorte que mesme on en tire des petits pepins qui sont dans les Raisins, qui dure plus és lampes qu'aucun autre huile.

On peut aussi tirer du Miel des Anacardi, si seulement on oste la queue, & puis on les fait boüillir en eau, recueillant ce qui nagera par dessus, avec vn cuillier, qui ressemble fort au miel, & ray est, qu'on le peut aussi faire autrement.

La troisieme espee de suc, s'extrait des semences, racines, & autres choses

Miel tiré des Anacards.

Troisieme sorte de sucre,

gluantes & visqueuses, les faisant tremper quelque temps en eau chaude. Or les semences sont communement les semences de Coings, de Marrube d'Ortie, de Lin, de Fenugrec, de l'Herbe aux Puces, de Mauue, de Guymauue, & de Citron.

Racines. Des racines celles de Mauue, de Guymauue, de Consyre, de Cheure fuen, & de Squille.

Gommes Des Gommes, la Gomme Arabique, le Diagragant coupé menu : pareillement on peut tirer de mucilage, de la colle de poisson, de la colle forte, des figues & raisins. Il faudra donc mettre tremper trois onces de ces choses, en vne liure d'eau chaude, & les laisser tréper toute vne nuit, le lendemain les faut mettre dans vn sachet, ou dâs vne seruiette de toile neufue & forte, & les fort espreindre en tordant, les battant avec vne petite baguette, avec laquelle aussi tu pourras racler le suc qui en sortira, & faudra faire ainsi, iusques à ce qu'il ne sorte plus de suc, & que la semence, ou la racine demeure teche, & sans aucun suc. D'autres mettent trois liures d'eau, pour chacune liure de semences, ou de racines. D'autres mettent vne liure d'eau commune, ou de

quelqu'autre humeur, s'il est besoin, sur quatre onces de semences, ou autres choses. Mais il faut seulement adviser, que si tu veux le suc fort liquide, il faudra augmenter la quantité de l'eau, ou diminuer la quantité de semence, & si tu le veux plus espais, faut faire au contraire.

Quelquesfois aussi nous les laissons tremper trois iours, comme en la composition du Diachylon commun, lequel a pris son nom de *χαλος*, qui signifie suc, ou mucilage, comme nous l'avons montré sur la section douziésme de Mesué, & au troisiésme livre de la methode de compoter les medicaments.

Combien de temps trempées, Diachylon commun.

Or les Arabes sont d'opinion, que le dedans de la semence de l'herbe aux Pucelles est chaud, mais que le dehors est froid: parquoy quand ils l'aveulét refroidir, ils ne font point longuement tremper ceste semence, ny avec beaucoup de chaleur, & si ne l'espreignent pas aussi beaucoup, de peur que la substance interieure, qui est chaude, ne sorte: ce qu'aucuns afferment avoir manifestement cogneu, pour avoir mis du suc de Psyllium extraict avec eau douce, sur une playe, là où il causa mordication.

Suc de l'Herbe aux pucelles comment extraict.

Suc de Psyllium a deux effects.

Melué.

avec chaleur, laquelle ils amortirent apres, comme ils disent, y mettant du suc de la mesme semence, espreint tout doucement. Mais les Grecs tiennét que toute la semence est froide, sans point de chaleur. Et pourtant Meluë dit, que si on met tremper la semence de Psyllium en eau de fontaine froide, la remuant souuent & qu'on baille à boire le suc qui en sort, qu'il laschera commodément le ventre. Il dit aussi qu'il faut mettre la semence de Psyllium en infusion, dans la decoction, l'espace de 24. heures, la remuant à chacune heure avec vn baston, ou vne spatule, & apres espreindre tout le suc, pour faire l'huile de Psyllo: & semble bien en cela, qu'il ne craint pas par trop ceste qualité veneneuse, qui est cachee en la partie interieure de la semence, & laquelle on dit estre chaude en quatriesme degre: & peut estre que ceste chaleur est amoindrie & corrigee par la decoction.

Sac de la colle de poisson comment extraire. On peut aussi rirer de la mucilage, de la Colle forte, de la Colle de Poisson, des racleures de cuirs, & de toutes les parties nerueuses, apres les auoir tailloes en petites pieces, vray est, que les Medecins vsent le plus de celle qu'on

tire de la Colle de poisson, laquelle se fait principalement des Mouluës, que nous appellons: le meilleur toutesfois est de les raper ou limer, & les faire cuire à petit feu dans l'eau, iusques à ce qu'elles soient quasi consumees: car si on les pense cuire à grand feu dès le commencement on les brusle, tellement qu'il est impossible de les cuire apres.

La Colle de Poisson se dissoudra aussi dans de l'vrine, dans l'eau salee, dans de l'eau où on aura esteinct de la chaux, & dans du vinaigre.

En l'Emplaitre *Diachylon magnum*, on fait cuire à petit feu, ou sur les cendres chaudes dans de l'eau commune, la Colle de Poisson, & l'ayant fait cuire petit à petit, elle se convertit toute en ius-elpez comme cresse. *Diachylon magnum.*

Aussi quand'on fait cuire la peau de Belier, iusques à ce qu'elle se dissolue, pour faire l'emplastre *contra rupturam*, on en tire aussi la mucilage. *Peau de Belier*

On extrait aussi bien souvent la mucilage des Gommess, principalement de l'Arabique & du Diagravant, met tant deux drachmes de ces Gommess, en 5. 6. ou 7. onces d'eau Rose, comme on fait en la composition de l'*Eclegma*. *Mucilage des Gommess comme extraites.*

sanum, afin de le rendre plus blanc & plus lenitif.

Du Dia-
gragant.

On tire aussi le mucilage du Diagra-
gant, destrempant deux drachmes de
Gomme, en sept ou huit onces d'eau
Rose, & dans ce mucilage, on fait fon-
dre quatre liures de Sucre, pour faire
les pilules blâches *sub lingua*, qu'on ap-
pelle. Or d'une drachme de la gomme
Diagragant seulement, on pourra
bien tirer trois ou quatre onces, voire
davantage de mucilage, si seulement
tu la veux battre & agiter longuement
avec vn petit baston, ou avec vn cueil-
lier.

Gelees
mises en-
tre les
mucila-
ges.

Nous pouuôs mettre entre ces muti-
lages, les Gelees qui se font de quelque
ius gluant, qu'on fait congeler par le
moyen du froid. Car on fait cuire les
pieds de veau, les cols de Mouton, les
Chappôs, Perdrix, & autres chairs, mes-
mement celles qui sont fort nerueuses,
dans de l'eau, au commencement à pe-
tit feu, & apres on l'augmente, iusques
à ce que la chair se desface & dissolue:
ou bien iusques à ce qu'on voye que
prenant vne petite goutte de la deco-
ction avec vn cuillier, & la laissant re-
froidir, elle fait coller apres les doigts
ensemble, si on la manie. Alors il faut

mettre le tout dans vne seruiette ou autre linge bien net, qui ne soit pas trop espez & serré, & mettre vn grand plat dessous, pour receuoir ce qui passera, & oster les os avec vn crochet, ou avec vne forchette, le reste il le faudra presser tout bellement, tordant la seruiette: car si on l'espreint par trop, la Gelee en sera trouble, comme aussi les pieds de Mouton la font noire, sinon qu'on les laue & nettoye bien fort: l'ayant passée, il faut oster la graisse en soufflant, ou bien la racler avec vn cuillier, & puis la clarifier avec blancs d'œufs: apres cela, il y faut adiouster vne liure de sucre, & vne once de bonne Cannelle, & la piler grossierement en cinq ou six liures de decoction: & si tu la veux faire iaune, il y faudra mettre du Saffran, ou bien vn linge trempé en ius de fleur de Chicoree, ou autre: & croy que de là est venu qu'on appelle ce drapeau Tornesol, comme aussi on appelle la fleur de Cichoree *solse- quium*, ou *Cyra solis*, ou *Sponsa solis*, pource qu'elle tourne avec le Soleil, comme font aussi plusieurs autres fleurs. Apres tout cela, on passe le tout par la chausse de l'hypocras, tout chaudement & aupres du feu: car si on attéd

Tornesol
d'où vient
le d.t.

par trop il se congele, & est impossible de le passer. Apres que tout ce qui a voulu passer de soy mesme est passé, à sçauoir tout ce qui estoit liquide, on le met dans des plats, & le laisse on en quelque lieu froid, afin qu'il se prenne & congele ensemble. Il y en a qui mettent parmy ce que dessus, vn peu de colle de Poisson, afin que la decoction deuienne plustost gluante, & que la Gelle en soit plus ferme & visqueuse.

De la maniere de distiller.

CHAP. XXIX.

Distillation que c'est.

IL me semble que voicy le propre lieu où il faut traicter de la distillation, qui n'est autre chose qu'une extraction de l'humour la plus subtile qui soit au suc & se fait par le moyen de la chaleur.

Quant à la façon & maniere de distiller de ses verrus & facultez, & des instruments, & du feu avec lequel il faut distiller, nous en auons fait vn ample discours au troisieme liure de nostre methode de composer les medicamēts. Pour le present, i'ay deliberé d'enseigner au lecteur quelques distillations des plus difficiles.

Au mesme lieu preallegué, & sur la neuuesme section de Mesué, nous

auons traitté de la quatriesme sorte d'huiles, & de la distillation qui se fait *Distilla-
tion per
per ascensum*, ainsi nommée à cause que les vapeurs qui montent en haut par la force du feu, s'assemblent au dessus, & se conuertissent en eau, laquelle distille apres; & ceste façon de distiller est au-
iourd'huy la plus en vsage. Si on rem-
plit vn por de pieces de Pin à larges *Pin a
larges
feuilles*, & les arroûse on avec eau ro-
se, & apres qu'on les face distiller en
double vaisseau, la liqueur qui en sorti-
ra, qui sera huileuse, sera d'vne odeur
merueilleusement plaisante, & appel-
le-on communément ceste liqueur,
eau de Canfre.

Si aussi on prend des Roses incarna-
tes seches, & qu'on les face distiller à
la vapeur de l'eau chaude, apres les
auoir humectees, elles rendront vne
eau Rose qui sera fort exquise. *Roses di-
stillees
quelles.*

Les eaux qu'on fait distiller à la va-
peur de l'eau chaude, retiennent les fa-
cultez & qualitez des plantes d'où on
les tire: mais elles ne se peuuent pas
garder longuement, à cause qu'elles
ont beaucoup de superfluitez & ordu-
res. Celles qu'on distille à la chaleur des
cendres, ou du sable, ou du machefer
puluorisé, dans des vaisseaux de pierre,
*Eaux di-
stillees à
la vapeur
de l'eau
chaude.*
*Quelles
se gardent
mieux.*

ou de verre (encores qu'il y en ait plusieurs sur vn mesme fourneau , soit long ou rond, couuert de tuiles, qui retiennent le sable en haut enuironné de plomb) se gardent bien mieux, & plus longuement ; mais il se faut bien prendre garde de faire eschauffer petit à petit ces vaisseaux , desquels on se sert pour distiller , & refroidir aussi auant que les mettre à l'air froid , autrement ils se rompront incontinent. Quant à

*Eaux de
Silles en
rosaire,
pourquoy
ne font
bonnes.
Galien.*

celles qu'on fait distiller en rosaires de plomb, ie suis d'aduis de n'en tenir aucun conte , ny en vser aucunement , à cause de la Ceruse , & des autres mauuaises qualitez qu'elles peuuent tirer du plomb, veu mesme que Galien condamne l'eau , qui ne fait que passer par tuyaux de plomb, pour ce , dit-il, qu'elle cause la dysenterie.

Quant à la distillation que nous appellons *per descensum*, & ce qu'on y peut distiller, nous en auons traité sur Mesué, quand il parle de la troisieme sorte d'huiles.

*Squilles
distiller*

Pareillement , si on met les Squilles fresches , apres les auoir mises en pieces, dans vn pot pertuisé au fond , & bien clos par dessus avec l'Argille , lequel on enuironnera de flamme , il di-

stillera vne eau en vn autre pot, qu'on mettra dessous, lequel on luttera bien, avec le fond de l'autre: ceste eau meslee avec de la farine ou du pain, fait soudain mourir les rats, comme aucuns tiennent: mais elle les fera bien mourir plus soudain, si on y mesle vn peu de Litharge.

Si on met les Roses toutes fresches *Autre eau de Roses distillee* sur vn linge qu'on aura tendu sur la bouche d'vn bassin ou d'vn pot, & puis qu'on mette vn autre vaisseau plein de braise sur les roses, il distillera dans le pot de dessous beaucoup d'eau & de bonne odeur. On en peut faire autant des autres fleurs, & ceste façon de distiller est aussi appellee *per descensum*.

Si aussi on met deux pots à pisser l'vn contre l'autre, & qu'on remplisse de Roses celui de dessus, & puis qu'on les met au cœur du Soleil, il distillera en celui de dessus vne eau fort odorante.

De la maniere de cuire.

CHAP. XXX.

POurce qu'en toute distillation y a comme vne certaine forme de coction, d'où vient aussi que l'eau distillee est tousiours plus delicee, que non pas le suc, & aussi qu'en toute coction il y a comme quelque distillation, ainsi

Pour- quoy il est icy traité conuenablement de la coction.

qu'on le peut bien remarquer au couvercle du pot où on met cuire, qui se trouue tousiours plein de vapeur, d'avantage que l'une & l'autre s'accomplissent par la chaleur, il me semble que l'ordre requiert de traicter de la coction. Il est bien vray, que nous avons traitté la plus part de ce qui concerne ceste matiere au troiesime liure de nostre Methode de composer les medecaments, parquoy tu le pourras chercher là, afin que nous ne perdions le temps de traicter d'une mesme chose deux fois.

Comment Le plus souvent pour cuire les medecaments; on les fait boüillir en quelque humeur chaude, mais bien peu-
sont cuites
les medecaments. souvent on les fait rostir. Or bien souvent on cuit les Simples tous ensemble, ou chacun à part, & quelques fois aucunes compositions.

Et quelle L'humeur en laquelle on a accoustumé de les faire cuire, est le plus souvent de l'eau, laquelle peut estre simple, ou
le hu-
meur. medecinale: la simple peut estre en eau de pluye, de fontaine, ou bien en eau distillee: la medecinale, comme eau salee, eau de mer, eau Alumineuse, Sulfureuse, Bitumineuse, sentant le Vitriol, ou le charbon de pierre.

On peut mettre au nombre des eaux ^{Eaux} composées, la Lessive, l'Urine, le Vin, ^{compos} Vinaigre, Verjus, Ceruoise, Eau miel, ^{se quel} Vin miel, Apomel, Vinaigre-miel, ^{la.} Oxycrat, Lait, Petit lait, le jus liquide des plantes, l'huile, les Resines toutes fraiches, les graisses, le Beurre, le Miel, le sucre fondu en quelque peu d'humeur, avec plusieurs & diuerses manieres, & chacun de ceux cy, selon les diuerses intentions des Medecins: tellement que bien souvent il faut mesler deux, voire trois de ces humeurs ensemble: comme on prend la decoction des Pois ciches, le lait de Vache ou de Brebis, pour faire cuire les racines de Panicaut, de Ressort domestique, & de Serpentine, selon le dire de Mesué.

Mais la quantité de ceste humeur est ^{En quel-} diuerse, selon la diuersité des intentions: ^{le quan-} comme en la composition du Diasary- ^{tité d'eau} rion, il est ordonné que le lait de Va- ^{on fait} che ou de Brebis, passe deux doigts par ^{cuire les} dessus les racines: que si cela ne suffit ^{me-dica-} pour faire cuire les racines, il y en fau- ^{ment,} dra mettre d'auantage, mais il le faut mettre tout chaud: comme il faut faire en toutes choses qui veulēt cuire deux fois, selon l'enseignement de Galien, au ^{Galien.} liure De alimentis, ce que les cuisiniers obseruent fort bien.

Quant aux Syrops & autres qui veulent estre cuits, combien il y faut mettre d'humeur, tu le pourras voir au troisieme liure.

*Quel est
l'instru-
ment prin-
cipal
pour cuire
toutes
choses.*

Or la chaleur moderee est le principal instrument pour cuire toutes choses (car aussi la coction ne se fait que par la seule chaleur moderee) ie dy la chaleur, nō pas seulement du feu, mais aussi du Soleil & des animaux. Il est bien vray que la chaleur de la chaux, de la fumee, du fumier pourry, & des escorces, peut bien quelquesfois servir: mais c'est seulement es choses qu'on applique au dehors, comme en la composition du Psoricum de Galien: car quant aux choses qu'on veut faire prendre par la bouche, il seroit dommageable, comme aussi si on les fait cuire avec charbons non allumez, ou à demy brulez, ou avec bois pourry: & de fait, vne telle chaleur (comme aussi quand il y a de la fumee) acquiert vne estrange qualite aux choses qu'on fait cuire, avec ce qu'elles sentent le feu.

*Eleclua-
rium rosa-
tū com-
mēt cuit.*

Aussi Mesué dit, qu'il faut cuire l'Elecluarium rosatum, à petit feu & clair: pareillement aussi tous les Syrops veulent estre cuits à petit feu.

Il faut donc que la matiere de laquelle

le on veut entretenir le feu , soit lei- *Quelle*
 che & de bonne odeur , comme sont *est*
 les sarments de la vigne , avec lesquels *la matiere*
 Galien veut qu'on face cuire la Theria- *re dont*
 que, ou des charbons à demy brulez, & *on veut*
 qui ont desia perdu leur mauuaise o- *entrete-*
 deur. Or au commencement il faut fai- *ner le feu*
 re petit feu, & puis petit à petit , s'il est *Galien.*
 besoin l'augmenter : car si on fait trop
 grand feu du commencement , cela
 nuit: car il brule, & si fait perdre la ver-
 tu , avec ce que la chose n'est pas cuite
 à demy , qu'elle sent le bruler à pleine
 gorge.

Et comme j'ay dit, on ne cuit pas les *Quels*
 medemens au feu seulement , mais *medica-*
 aussi au Soleil: comme la Squille & le *ments*
 Vinaigre Squillitique qu'on en fait, *son cuirs*
 veulent estre mis au Soleil l'espace de *au d. leil.*
 quarante iours , les remuant tousiours
 selon que dit Mesué.

L'Hydromel aussi, & l'autre Syrop de *Mesué.*
 Calaménthe, veulent estre laissez au So- *L'Hy-*
 leil autant de temps, ou mesme deux ou *dromel*
 trois mois , ou d'avantage. Galien fait *& Sy.*
 tréper en huile les fleurs de Peuplier, & *rop de*
 la semence de Sapin , ce qui est comme *Calaménthe.*
 vne espeece de coction, principalemēt si *Galien.*
 on les met au Soleil: mais aussi le peut-
 on faire en toute saison de l'année, cōme

Psorium

aussi le Psoricum, qui est composé de deux parties de Vitriol, & vne de Litharge, mais en vn pot neuf, & enterrez dans le fumier és iours Caniculaires, & au cœur del'Esté, l'espace de quarante iours. Semblablement quand on garde la Theriaque, & semblables Opiaires plusieurs mois, voire mesme quelques années, cela leur est comme vne coction, qu'on appelle vulgairement, fermentation.

*Theriaque gar-
dee.**A quelle
fin sont
cuits les
medicaments.*

La fin pour laquelle nous faisons cuire les medicaments est, ou pour augmenter leurs facultez, qui autrement sont foibles, cuisant ensemble avec eux ceux qui ont plus de faculté & vertu: ou bien pour amoindrir la faculté de ceux qui l'ont par trop violente & forte: ou pour oster entierement vne mauuaise & estrange qualité qu'ils peuvent auoir, ou bien pour faire que de plusieurs & diuers medicaments, qui semblent auoir diuerses facultez, les faisant cuire ensemble, on en produise vne certaine faculté & vertu. Dauantage nous les faisons cuire bien souuét pour leur faire auoir telle forme que nous voulons, ou pour complaire aux malades, qui sont quelquefois delicats, quelquefois à cause de la nature des Simples, &

d'autresfois pour les pouuoir garder plus longuement , nous les rendons fecs par la coction longue , comme nous auons auffi quelquesfois esgard à l'humidité du temps.

Outre toutes ces causes, nous faisons parfois cuire les medicaments, pour en oster la crasse & ordure : car le feu (comme auffi toute autre chaleur) al-
*Autre intention d'autre es-
pece d'usage*
semble tout ce qui est de mesme nature, & separe les choses diuerſes, semblablement afin de faire que l'humueur, dans laquelle nous faisons la decoction, attire la faculté & vertu de ce qu'on y fait cuire, & pour ceste raison on fait cuire tous Syrops, Apozemes, & huiles de la quatriesme espee.

Nous mettons donc icy quelques exemples de tout cecy.

On fait cuire les Chous & les Lentilles en deux eaux, iettant la premiere
Exemple
eau, & les Huistres auffi, & y remettât de l'eau chaude, quand nous voulons resserer le ventre : mais quand nous voulons qu'elles le laschent, nous les faisons cuire en eau seulement. Pareillement les Ails, Oignons, Pourreaux, Vigne porrette, & toute autre chose à qui nous voulons oster la premiere nature, pour luy en faire auoir vne au-

tre comme toute nouuelle, il la faudra cuire en deux eaux, tellement toutes-fois qu'elle ne sente point l'air froid, & qu'on n'y mette point d'eau froide: car autrement il sera impossible apres de la faire cuire parfaictement, encores qu'on la face cuire longuement. Ce qui doit aussi estre gardé & obserué, quand nous faisons cuire vn medecament, & que la premiere humeur est toute consumée, tellement qu'il en faut mettre d'autre.

*La Guy-
mauve.*

On fait cuire la Guymauve avec quelque suif, & puis la broye on ensemble pour faire meurir les abscezz & tumeurs difficiles à meurir.

L'Eau miel a diuerses facultez, selon qu'elle est plus ou moins cuite, comme enseigne Gaïen & Meſué.

Aussi l'Oximel cuit longuement dissipe les ventositéz.

*Lib. 2.
aliment.
lib. 6.
Simp.*

On fait aussi cuire les sciéures ou rabotures d'Alisier, en eau ou vin, contre la pelade & cheute de poil, selon Gaben au septiesme liure des simples.

Le mesme Autheur faisoit cuire de l'alum dans du miel, la racine de Tithymale, ou de Boüillon dans du vin, ou vinaigre, contre la douleur des dents.

Il faisoit aussi cuire avec du miel, le

verius d'Aigrats, le suc des Meures de Meurier, ou de Ronce, le jus de grenade, du Rhus de coings, de poires sauvages, ou de Noix vertes, pour faire les compositions qui servent à renforcer l'estomach : & la racine & semence d'Arction, il les faisoit cuire en vin.

Il dict aussi qu'il faut faire bouillir la racine de Serpentine en deux ou trois eaux pour luy oster son acrimorie, & pour la rendre propre à mettre és Electuaires.

La racine d'Afrodilles aussi veut estre ainsi cuite, afin de luy faire perdre son amertume, laquelle la squille perd fort difficilement.

La racine de Bulbe crüe est propre aux Electuaires, ou bien si elle est cuite *Racine de Bulbe* vne fois seulement, mais cuite en deux eaux, elle perd entierement son amertume, tellement qu'elle ne sert de rien és Electuaires.

Les oignons, ails, pourreaux, & vigne-portete citans cuits deux ou trois fois, perdent bien leur acrimonie, mais ils ne laissent pas pourtant de servir à nettoier la poitrine. *Racines d'Ails &c.*

La racine de vit de chien, boüillie en eau, ou cuite sous la cendre, s'adoucit, comme il est dit au 2. liure de *Alimentis*. *Racine de vit de chien.*

Buglosse

La Buglosse cuite en eau-miel, est propre à nettoyer la cane du poulmon.

Jus de Choux.

Le jus de Choux cuit avec miel, sert d'Electuaire.

Dattes.

Les Dattes aussi cuittes en vin-miel, ou vin cuit.

Le lait.

On fait aussi cuire le lait, ou bien on y met dedans des pierres fort chaudes, ou vn carreau de fer ou d'acier bien allumé, afin de consumer la substance du lait clair, qui est acre, & le rendre propre contre la dysenterie & flux de ventre.

*Oxycrat
est d'eau
mellee a-
vec du
vinaigre
Mesué.*

Et à ceste mesme fin on fait cuire la Cheualine en eau, s'il y a fièvre & avec du vin brusc, quand il n'y a point de fièvre. On fait aussi cuire les febues en Oxycrat. Quant aux instruments desquels on se sert pour cuire les medecaments, ils peuvent estre vaisseaux de toutes matieres, comme d'or, d'argent, Erain, estain, fer, ou terre: il est bien vray que les pots de terre doivent estre bien cuits, afin que le medecament n'en tire quelque mauuaise qualité: & doivent aussi estre de caillou, ou comme Mesué les appelle de pierre, ou bien plombéz & vernis: mais les meilleurs de tous, sont ceux de verre.

Or ces vaisseaux, dans lesquels on fait

les decoctions, sont ou simples, ou cō-
posez en double (appelez communé-
ment *Balneum Mariæ*) lesquels Galien
recommande fort, pour faire les huiles
chauds, & beaucoup d'autres compo-
sitions, & toutes fois aujour d'huy l'a-
varice, la negligence, & la mauuaistié
commande de telle façon aux hommes,
qu'on n'en vse point du tout, ou bien
peu. Il faut donc faire deux vaisseaux
l'un dans l'autre, mais qu'ils soient di-
stants l'un de l'autre d'un bon doigt
tout à l'entour, tellement que celui de
dehors puisse contenir bonne quantité
d'eau, sinon que l'on ayme mieux faire
comme Galien, à sçauoir mettre le petit
vaisseau dans lequel on a mis ce qu'on
vent faire cuire, dans vn autre vaisseau
plein d'eau bouillante, qui est immé-
diatement sur le feu.

On faiët donc cuire la Miua simple,
& les citrons confits, par le Conseil de
Mesué, en vn vaisseau de pierre, ou
comme nous l'appellons, de caillou.

Le mesme Auteur fait cuire en dou-
ble vaisseau d'huile Rosat, l'huile vio-
lat, l'huile de Nenuphar, l'huile de
Coings, de rauot, l'huile myttin, de pō-
mes, de Man dragore, d'Aneth, de Ca-
momile, l'huile appellé Sicyoniū, l'hu-

Quels
sont les
vais-
seaux,
dans les-
quels se
font les
deco-
ctions;
Galien.

Quels
medica-
ments
sont cuits
en dou-
ble vai-
seau.

le de Flábe, de Rhue, le Nardin, le Matricin, & i'estime qu'il seroit fort bon de faire ainsi cuire tous les autres huiles : car l'huile coit en simple vaisseau acquiert vne fort mauuaise odeur & mal plaisante, avec ce que la faculté d'eschauffer accroit, & la faculté refrigeratiue diminue. Aussi Heras faisoit cuire le Diacodium en double vaisseau sur vn feu bien vif & sans fumee.

*Crouste
de la
paste ou
l'Argile
sert de
vaisseau.*

La crouste de paste ou d'Argile, de laquelle on couvre la squille, ou la scámonée, & autres semblables, leur sert de vaisseaux pour les faire cuire, comme aussi la mesme crouste, & le coing, ou autre Gomme aspre, dans laquelle on met la Scámmonee pour la preparer luy sert comme de double vaisseau.

*Conclu-
sion.*

Il nous faut mettre fin à la decoction, lorsque nous auôs obtenu ce que nous demandons, soit que nous eussions vne simple intention, ou plusieurs : comme si nous faisons cuire le medicament, pour accroistre sa vertu & faculté, ou pour la diminuer, ou pour l'oster du tout : quand nous l'aurons augmentee autant qu'il sera besoin, ou diminuee, ou ostee, nous faudra cesser de la cuire, de mesme és autres intentions. Et de là vient, que nous cuisons les vns iusques

à la moitié, iusques au tiers, ou bien iusques au quart, ou iusques à ce qu'il soit diminué d'une liure, de deux, ou de trois : les autres iusques à ce que le tout soit bien incorporé, & de bonne espaisseur, comme de l'espaisseur du miel ou de la farge, ou de la consistance d'un Cerat liquide, ou d'un Emplastre. *Refiné.* Nous faisons donc cuire le *Refiné*, iusques à ce qu'il soit assez espais, tellement qu'il se puisse garder : pareillement les Syrops, Eclegmes, Electuaires, Onguents, Cerats, & Emplastres, nous les faisons cuire, iusques à ce qu'ils soient de l'espaisseur & consistance qu'ils doivent estre : mais il sera traité de cecy plus amplement au troisieme liure, quand nous enseignerons la façon de faire chacune composition.

Le *Diamorum* nous le faisons cuire avec miel, iusques à ce qu'il soit plaisant à la bouche, & que toute l'humidité superflue estant consumée (laquelle seroit cause de le faire trop chaud, & le faire pourrir) on le puisse garder vn an entier, ce que ne peut pas faire le miel, quand il est mélé avec le suc des Meures, s'il n'est cuit competement: encores que si on met le stuiet de Meurier, ensemble avec la queue, dans du miel,

sans qu'un fruiët touche l'autre, mais qu'il y ait quelque distance de l'un à l'autre, & puis qu'on les mette en quelque lieu froid, ils se pourront bien garder vn an, sans se gaster.

Galen.
M. sué. Les Bulbes, & Racines qui entrent en la composition du Diasatyron, des testes de Pauot, dequoy on fait le Diacodium: les testes de Grenouilles, pour faire l'huile de *Ranis*, le Renard, dequoy on fait l'huile Vulpin, les Viperes, dequoy on faiët les Trochisques qui entrent en la Theriaque, & l'huile de Viperes. Toutes ces choses, disie, veulent estre cuites iusques à ce qu'elles se dissoluent en l'eau à force de cuire.

Medicaments pour le mal d'estomach.
Electuaires Les medicaments qu'on faiët pour l'estomach, & pour les maux de bouche, doiuent estre cuits iusques à ce qu'ils ayent la consistance de miel, ou de la bouë.

Electuaires mols & solides.
Cōment sont cuits Les Electuaires mols iusques à mesme consistance: mais pour faire les Electuaires solides, il faut bien faite cuire plus longuement le Sucre.

les Syrops. Quant aux Syrops, nous les faisons cuire avec sucre, ou miel, ou avec les deux ensemble, iusques à ce qu'on puisse cognoistre par leur viscosité, & lenteur, laquelle on pourra essayer avec
des

les doigts, que toute l'humidité superflue est consumée. Tu cognoistras d'oc, que le syrop sera assez cuit, quand il commencera à filer, soit que tu en verses vn peu avec vne cuillier, ou que tu en manies quelque goutte entre tes doigts, ou bien qu'ad mettant vne goutte sur vn marbre, ou sur l'ongle, elle ne s'espend point, ny ne coule comme eau, mais demeure vnie & assemblée.

Les choses qui estans pleines sont meilleures, empirent, si on les fait cuire, comme la Casse noire, & les Tamarins. Mesué ordonne de dissoudre la Manne, les Tamarins & la mouëlle de Casse, dans quelques sucz purifiez, & puis les faire cuire avec les autres, qu'ad ils sont desia demy cuits, iusques à ce qu'ils ayent la consistance de Miel, à sçauoir en la composition de *Diamāna*, en la composition de *Triphera Persica*, & en la composition de *AKAKengi*, & en la composition *Hamech*, il ordonne que ces trois choses ayants esté dissoutes en l'infusion, apres qu'elle est coulee, qu'on les frotte avec les mains, & qu'on les coule aussi, & puis qu'on les face cuire avec sucre, iusques à la consistance de Miel.

En la confection de Manne, qu'on at-

*Conse-
il de
Manne
de Galien.*

tribue à Galien, il est ordonné de faire cuire la Manne à petit feu, en vne suffisante quantité de suc de Roses, iusques à ce qu'elle soit assez cuite. En la composition surnommée Teromatum, on la fait cuire en eau rose, & en la composition suiuiante, il la faut cuire avec sucre, iusques à ce qu'elle ait la consistance de Miel.

*Empla-
stre com-
ment
cuits.
Mie
quand
est cuit.*

Quant aux emplastres, nous les faisons cuire; iusques à ce qu'ils ne soient plus les mains, si on les manie, & qu'ils soient fort mal tenaces, & gluans.

Le miel que nous faisons cuire en eau, en vin, ou en quelque autre liqueur, pour mettre és Antidotes, & autres compositions, est lors assez cuit, quand le mettant sur vn marbre, il ne se prend du tout rien au marbre.

*Rapport
de la co-
ction au
piler.*

Il y a presque mesme raison en la coction, qu'en la maniere de piler, quant aux medicaments, à sçauoir que ceux qui endurent bien d'estre pilez longuement sans diminuer leur vertu, porteroient bien aussi d'estre cuits longuement: car ceux qui sont gros, espais, gluans, secs, durs, massifs, de substance nerueuse & membraneuse, ayans vne faculté forte & bien meslee parmy

leur substance , porteront d'estre cuirs longuement; parquoy aussi il les faudra mettre les premiers en la decoction.

Nous pouvons mettre en ce rang tous les Metalliques , les medicaments terrestres, ceux qui sont adstringents , en tant qu'ils sont tels (car les Roses, l'Aluine, le Rhubarbe, l'Aloës, les Myrabolans , l'Agaric , ont aussi quelque amertume en la superficie, à cause de laquelle ils sont laxatifs; parquoy ils ne veulent pas estre cuirs si longuement, que la vertu adstringente requerroit) quasi toutes les racines à cause de leur substance terrestre. Vray est qu'il les faut couper ou rompre premierement, comme la Sarrafine, le Cocombre sauvage, l'Hermodacte, le Polypode, & les autres; mesme quelques fois on les pile, apres qu'elles sont cuites, à fin de les pouvoir mieux faire passer par le crible , comme dit Mesué en la composition du Diasatyrion.

Et ainsi nous faisons longuement cuire le Rhubarbe, & tous les Myrabolans, quand nous auons Volonté de restreindre, & resserer; mais au contraire si nous voulons purger , nettoyer , & ouvrir, il ne les faut cuire que biē peu.

ou pluſtoſt les mettre en infuſion..

*Mefue.
Regliſſe
comme
cuire.*

Il me ſemble bien toutesfois, qu'il ne faut pas cuire longuement la racine de Regliſſe : car à cauſe qu'elle eſt fort douce, il ſeroit à craindre que la faiſant cuire longuemēt, elle ne deuint amere, comme font les autres choſes douces, principalement quand elle a deſia acquis quelque amertume par ſa vieilleſſe; mais quand elle eſt encores freſche & recente, d'autant qu'elle a beaucoup d'humidité ſuperflue, on la pourra biē mettre dès le commencement avec les autres racines, comme en la compoſition du Syrop d'Hyſſope, de Iuiubes, de Regliſſe, & autres qu'on fait pour la poiſtrine.

*Combien
veulent
eſtre cui-
tes les
choſes
acres.
La Co-
loquin-
the, &
la Cen-
tauree.
Combien
de temps
veulent
cuire les
choſes
moues.*

Les choſes acres & piquantes au gouſt veulent auſſi eſtre longuement cuites, nous leur voulons faire perdre leur acrimonie, ſinon qu'elles euſſent leur vertu fort foible, debile, & aiſee à reſoudre.

La Coloquinthe, la petite Centauree, avec ſes fleurs & ſa ſemence endure-
ront bien d'eſtre pleinement cuites.

Au contraire les choſes menues, dé-
licies & ſubtiles, liquides, freſche, humi-
des, molles, rares, qui ont leur vertu
foible en la ſuperficie, & non pas meſſee

parmy leur substance, ne peuvent pas souffrir d'estre longuement cuites; parquoy il les faudra mettre en la decoction, lors que les autres sont presque cuites. Nous pouuons mettre en ce nôbre les Roses, & les Violettes recentes, car quand elles sont seiches, & mesme leur suc, elles peuvent bien estre cuites plus longuement.

Le Gingidium, selon que dit Galien au second liure de *Alimentis*, ne veut pas estre cuit longuement.

Gingidium.
Bulbes.

Les Bulbes seront assez cuits, pourueu qu'on les face bouïllir.

Le Daucus, ou Panais saruage, quand on le veut manger, il le faut cuire plus longuement qu'on ne feroit pas les Pastenailles de iardin.

Daucus.

Il n'y a pas vne fleur qui vueille estre cuite: & cela est cause que pour faire les huyles avec les fleurs, on les met seulement au Soleil; que si les fleurs ont vne odeur forte & plaisante, comme ont les Roses, & la Camomille, & qui soit de longue duree, l'huyle sera plus subtil & plus vtile, pour auoir esté au Soleil longuement; mais les fleurs, qui n'ont pas grande vertu, & qui s'éuanoüit facilement, ne veulent pas estre laissées si longuement au So-

Des fleurs.
Paul. li.
7. c. 10.

leil, à cause que leur vertu se perd soudain, comme le Lis & les Violettes.

Misul. On ne peut pas faire cuire longuement, sans beaucoup diminuer de leur vertu, l'Épithyme, & les fleurs de Stechas Arabique. Bien est vray, que les feuilles pourront bien estre cuites vn peu plus longuement.

Exceptiō Mais les medicaments, qui ont ces qualitez encores plus manifestes, ne peuvent souffrir aucune coction, ains apres qu'on a osté le reste de dessus le feu, on melle ceux cy parmy: quelques-fois tout chaudement, quand ils ne sont pas du tout si foibles, & par fois on attend qu'ils soient refroidis de beaucoup, à sçauoir quand nous craignons que la vertu du medicament, qui
Misul. est subtile, & aisée à s'éuaporer, estant dissoute par la chaleur, ne se perde, & s'en aille en fumee.

*Les me-
dicamēts
laxatifs.* Les medicaments qui laschent le ventre, rendans les parties glissantes ne demandent pas beaucoup d'estre cuits; toutesfois la Casse, la Manne, les Tamaris sont bien quelquesfois cuits par le mesme Autheur, mais bien peu, & non pas tellement que leur vertu glissante se puisse perdre.

Ceux qui sont comme moyens, entre

ceux desquels nous auons parlé: pour-
ront aussi estre moyennement cuits, *Les
moyens
ou me-
diocres.*
comme sont l'Aluine, le Cabaret, l'A-
garic, le frui& de Thymelea, la Fume
terre, le Sené, la Squille, le Glayeul,
l'Hyssope, le Thym, le Turbith, tou-
tes les semences, horsmis les semen-
ces de Cocombre, de Courge, Melon,
& Cirouille.

Le Rhubarbe, qui n'est point broüil- *Mesue.
Rhubar-
be.*
lé ny sophistiqué, portera bien d'estre
cuit assez longuement, & pilé aussi; mais
à celuy qui est rare, & lasche, tant peu
qu'on le cuise, c'est beaucoup: car sa
vertu se resout.

On peut aussi bien cuire moyenne- *Il i lem
Tama-
rin.*
ment les Tamarins; mais si on les fait
cuire longuement, ils perdront entie-
rement leur vertu. Voila pourquoy on
destrempe en quelque humeur conue-
nable & les Tamarins, & la Casse, & les
ayant coulez, on les met avec du Su-
cre, ou avec du Miel, qui est desia cuit,
iufques à ce que l'humeur soit consu-
mée, & les fait on cuire ensemble, iuf-
ques à ce qu'ils soient de bonne consi-
stence, puis les ayant ostez de dessus le
feu, & qu'ils seront vn peu refroidis;
on mesle les poudres parmy.

Dés plantes donc, il faut premiere-

*Commence-
ment
estre les
plantes.*

ment faire cuire les racines , apres toutes-
fois les auoir tailles en pieces , ou
rompues, comme i'ay dit, & lors quel-
les commenceront à cuire. Il faut met-
tre les semences (horsmis les semences
de Cocombre , de Courge , Melon, &
Citrouille, qui ont leur substâce tenuë,
propre à prouoquer l'yrine) & par
mesme moyen les escorces , & les bois
quelque peu rompus , & brisez ; apres
tout cela faut mettre les herbes seiches
vn peu hachees , ou bien si elles sont
groses, les faut rompre & briser; apres
il faut mettre les herbes verdes, tailles
menu, ou rompues en tordant avec les
mains , horsmis toutes les especes de
Capilly Veneris, & la Lactue sauage,
qu'on appelle Endiac.

*Les
fruits.*

Après il faut mettre les fruits, ostant
premierement le noyau, les semences,
& l'escorce , & mesme s'ils sont gros,
les faudra couper, comme sont les Pru-
nes, Figues, Sebestes, Iuiubes, & raisins
secs.

*Les
fleurs.*

Finalemēt il faut mettre les fleurs,
l'Epithymum , & la Stechas ; mais la
Camomille, encore qu'elle soit d'essen-
ce subtile , neantmoins à cause que sa
vertu est fort meslee avec sa substance,
on la peut cuire plus longuement , si

fait-on bien aussi la fleur de Ionc, si on la pouuoit recouurer, & l'helichryson, qu'on appelle communement Stechas citrin.

Aussi les sucz sechez, les liqueurs, Gommcs, Resines, la Manne, & la Casse, apres les auoir dissoutes en quelque humeur, on les pourra mettre sur la fin de la decoction. Car il y en a, qui apres auoir dissoutes les liqueurs en vinaigre, ou en vin, & les auoir coulees & cuites, iusques à ce que l'humeur, avec laquelle on les a dissoutes, soit consumee, les meslent parmy le reste, apres qu'il est hors de dessus le feu, en les remuât tousiours avec vne spatule.

Le Musc, l'Ambre gris, le Canfre, les pierres precieuses, les poudres aromatiques & cordiales, se doiuent mettre dans la decoction, lors que le reste est osté de dessus le feu, & qu'il est encores tiède.

Mais les Roses, le Rhubarbe, l'Aloës, l'Agaric, & les Myrabolans, il ne les faut pas beaucoup faire cuire, comme i'ay dir, si on veut faire vn laxatif: car si on les fait cuire longuement, leur vertu laxatiue, qui est en la superficie, & qui n'est pas fort meslee avec la substance se perdra, & dissipera; mais

Sucz, Liqueurs,
Gómes,
Resines,
Manne,
Et Casse.

Le Musc
l'Ambre
gris, &c.

Roses,
Et c.
pour
medica-
ment la-
xatif.

si tu veux faire vn médicament, qui restreigne & resserre, il les faut longuement cuire, à fin que la vertu laxative estant ostee, la substance terrestre qui est adstringente, soit attirée par la coction.

*Violettes
pour me-
dicamēt
laxatif.*

Parcillement il ne faut pas faire beaucoup cuire les Violettes; quand nostre intention est de purger, en rendant les parties glissantes; mais si nous voulons qu'elles purgent par attraction, il les faut bien faire cuire, à fin que par la force de la coction, la vertu & faculté, qui est comme cachée au dedans, soit attirée au dehors.

*Scam-
monce.*

Quand la Scammonce est cuite darts vn Coin, il ne la faut mettre qu'à la fin de la decoction; mais si elle est toute crue, il la faut piler grossierement & la mettre quand la decoction est à demy faite. Il se faut bien garder de la piler trop déhée, de peur que la vertu laxative ne s'en aille: ce qui peut aduenir si on la fait cuire vne fois seulement, mais longuement, ou bien si on la fait cuire deux fois, ou bien si on garde longuement le médicament, auant que s'en seruir, ou bien si on la pile trop exactement, auant que la faire cuire. Aussi si la Scammonce sent la chaleur, elle s'a-

masse en petits morceaux, tellement qu'une partie du medicament aura beaucoup de Scammonée, & l'autre n'en aura point, ou bien peu, & ainsi le medicament ne sera pas égal: parquoy le meilleur est de la mettre à la fin:

Or il faut entendre sainement ce que *Comme* i'ay dict, que la coction avoit mesmes *la coctio* vertus que la triture: car la chaleur du *a mesme* feu est bien plus grande, que n'est pas *vertu,* celle qui s'engendre par le frayemēt du *que la* pilon cōtre le mortier, & les choses dures qu'on pile; parquoy aussi la coctio dissipe bien plus soudain la vertu des medicaments, que ne fait pas la triture.

Aussi les choses aromatiques se peuvent bien piler, non pas tant toutesfois *Les choses* que les autres choses, encorés qu'il les *les aromati-* faille tousiours piler autant qu'il est be- *ques.* soïn, mais on n'a garde de les faire cuire; seulement quand le reste est desia cuit, & qu'on l'a osté de dessus le feu, comme i'ay dict, on les mesle parmy les Antidotes mols, qui estoient fort en vſage entre les anciens, ou secs, & solides, qui sont aujourdhuy fort en vſage, comme la Cannelle, & le bois d'Aloës.

Quant au fin or en fucille, & à l'ar- *L'or & l'argent* gēt aussi en fucille, il n'est pas besoin les *en fucille.*

faire cuire longuement : car encorés qu'ils puissent bien porter d'estre cuits longuement , ils n'ont pas toutesfois plus de force cuirs, que cruds. Pareillement les perles, le lapis Lazuli preparé, l'Ambre, & le Musc, n'ont que faire d'estre cuits.

*Compo-
sitons
en ces
deux
sorts.*

Quand la decoction est faicte iusques à la moitié, au tiers, au quart, ou iusques à quelque autre mesure, le plus souvent on la laisse rasseoir, ou bien on la clarifie avec blancs d'œufs, & puis on la coule, apres tout cela on la faict bouillir derechef: ce qui doit estre bien souvent obserué és Syrops. Il y a aussi plusieurs compositions qu'il faut cuire deux fois, comme sont les deux Antidotes surnommez Alcanzi, le Catholicum, & l'une & l'autre composition du Diasatyron.

Ortie.

Aussi auant que cuire les medicaments, bien souvent on les prepare en plusieurs autres façons, les vns nous les nettoions premierement dedans les pilons, lauons, rostissons, bruslons, ou mettons en infusion d'autres estés mis cuire avec aucunes choses; ils en sont plustost cuits, comme si on fait cuire les racines d'Ortie avec la chair, la chair en est beaucoup plus cuite; au contraire si

on met vne racine de Nenuphar parmy *Nenu-*
les pois, lors qu'ils cuisent, il ne de- *phar.*
meurera pas vn pois dans le pot, qui ne
se iette dehors.

La Colle de Poisson cuite avec chaux *Celle de*
viue, se dissoudra soudainement; mais *Poisson.*
il faut bien regarder, si la chaux viue
sera point dommageable à la maladie.

Del'usage, & façon d'escumer.

CHAP. XXXI.

EScumer n'est autre chose, qu'oster *Escumer*
l'escume, la matiere de laquelle, *que c'est.*
comme ie la prens en ce lieu-cy, n'est
pas seulement vn certain suc gluant, qui
contient du vent dedans soy, comme
Galien l'enseigne au liure des Apho- *Galien.*
rismes, mais est toute ordure, laquelle
à cause de sa legereté, est separee par la
force du feu, ou mesme encores qu'elle
soit pesante, toutefois elle se peut ama-
sser, & assembler avec blancs d'œufs.
Or nous escumons quelquesfois les
Simples, cōme les suc, le Sucre, ou le
Miel, & quelquesfois les composez,
comme sont les Apozemes, & les Sy-
rops.

Pour escumer le Miel, on le fait *Quand*
bouïllir avec eau, ou avec vin, ou avec *on veut*
vinaigre, selon la diuerse intention, à *escumer*
laquelle nous pretendons, car si on le *le Miel,*
on met

*au dou-
ble d'eau
sinon qu'o
y expré-
me quel-
que au-
tre hu-
meur.*

fait bouillir tout seul, il espanche incô-
tinent, & boult iusques par dessus, &
estant allumé, est en danger de mettre
le feu en la maison. Dauantage, si on le
faisoit bouillir tout seul, à cause qu'il
est fort doux, il deviendroit amer, auât
qu'il fust assez escumé pour l'escumer,
aucuns mettent pareille quantité d'hu-
meur, que de Miel: les autres en met-
tent au double, & cepédant que le tout
boult à petit feu, on oste l'escume avec
vn cuillier percé, & quand il est à demy
cort, & qu'il boult fort, on met parmy
des blancs d'œufs, à sçauoir, vn pour
chacune hute de Miel, apres cela on le
coule tout chaudement, & puis on le
fait cuire tout seul, ou bien avec ce
qu'on veut confire, ou faire cuire, &
mesme lors s'il iette encore quelque es-
cume, il la faut oster diligemment, mes-
mement quand on le veut garder tout
seul, ou bien quand on s'en veut seruir
pour la composition qui se presente, à
fin d'incorporer les poudres, comme
és Antidotes composez avec Miel, soit
avec Opium, ou sans Opium. Vray est
que si le Miel n'est pas trop sale, il suf-
fira d'y mettre autât d'eau que de miel,
& si n'y faudra pas si grande quantité
de blancs d'œufs; que si le miel estoit

preparer les simples medicaments. 371

bien fort net, il ne sera ja besoin de l'écumer, ny de le clarifier. Mais nostre Miel, qui vient en ces quartiers, à cause qu'il est crud, & fort plein d'ordures, il iette beaucoup d'escume, tellement qu'il reuint bien à la moitié, quand'on l'escume & le coule: & pourtant il faudra mettre au commencement au double de l'ordonnance, si on le veut escumer ensemble avec le reste, sinon il n'y faudra mettre de celuy qui est déjà escumé.

Aucuns tiennent qu'il faut mettre fin *Quand* à escumer, quand on a fait bouillir à petit feu ce qu'on veut escumer, ensuite on *faut mixer* tre *fin* à deux heures; mais ceux là font mieux *escumer.* qui escument toujours, iusques à ce qu'il ne iette plus d'escume. D'autres tiennent qu'il le faut escumer, iusques à ce que l'eau soit consumée (ce qu'on peut cognoistre par les bouteilles qui paroissent en bouillant) & que le Miel soit competement espez.

Je n'approuue point aussi l'opinion *L'opinion* de Seruitor, qui dit qu'il faut faire cuire *de Seruitor.* re vne liure de miel en dix liures d'eau, *util.* & l'escumer continuellement, & quand l'eau est presque cōsumée, qu'il en faut mettre encores cinq, & de rechef quand ces cinq sont quasi consumées, y en

mettre autres cinq:parce moyen il faut necessairement ou què le Miel brüsse, ou qu'il deuienne à rien, encores qu'il y ait beaucoup d'eau.

*Comment
le miel
est escu-
mé.*

Or on escume le Miel, quelquefois à part, à sçauoir quād il ne veut pas porter d'estre cuit si longuement, comme feroient les autres choses avec lesquelles on le feroit cuire, d'autresfois aussi on l'escume ensemble avec le reste, à sçauoir quand ils peuvent bien porter d'estre cuits longuement, sans diminuer de leur vertu; cōme en la composition de Diacidonium, on fait cuire le Miel avec le suc de Coings, & en bouillant on l'escume souuent; & semblablement en plusieurs autres cōpositions. Toutesfois le plus souuent, comme i'ay dit, on l'escume à part, & puis estant escumé, on le mesle parmy les Conduits, Syrops & Antidotes. Il aduient bien peu souuent, qu'on le mette és compositions tout crud, principalement le nostre. Il est bien vray que celuy qu'on recueille en Prouence & Languedoc, là où croist force Thym, est fort exquis, & ne doit gueres à celuy d'Athenes, ny au Miel surnommé *Hyblaum*: car la temperature des regions, & l'abondance du Thym sont semblables l yenne & en l'autre.

*Diaci-
donium.*

Il faut faire de mesme au sucre qu'au Miel, aussi Dioscoride & Galien mettent le Sucre entre les especes de Miel. Car pour escumer le Sucre, qui est noir & fort sale, on y met trois fois autant d'eau que de Sucre : puis on le coule tout chaudement, & apres on le cuit derechef fort diligemment, ostant toutesfois tousiours l'escume, si aucune en sort. Il est bien vray que si le Sucre n'est pas par trop salé, ce sera assez d'y mettre au double d'eau, ou bien seulement pareille quantité (comme il se fait quasi ordinairement, & si ne faudra pas aussi tant de blancs d'œufs ; que s'il est fort bien net & pur, il ne le faudra ny escumer, ny clarifier.

Les sucres liquides, qui entrent és Syrops, Apozemes, & Electuaires, quelquesfois on les escume sur le feu, puis on les laisse rasseoir, afin qu'ils deviennent clers, & finalement on les passe par vne coploire de laine, afin d'oster la fondraïlle, y adioustant toutesfois premierement quelques blancs d'œufs, & puis pour en faire quelque Syrop ou Apozeme, on y met du Miel ou du Sucre, & les fait on cuire, comme au Syrop de *Byantium*, & autres, & en l'Electuaire de *Psyllio*. Mais les sucres qui en-

Comme
le Sucre
est escu-
mé.

Dioscor.

Galien.

Sucres li-
quides
commen-
cent à
escumer.

trent és Emplastres, apres les auoir meslez, ou les fait secher au Soleil, ou au feu, sans qu'il soit besoin de les escumer.

*Les li-
queurs.* Quant aux liqueurs, apres les auoir dissoultes, il ne faut que les passer par l'estamine pour les nettoyer, & ne les faut point escumer, tant s'en faut qu'il soit besoin de les clarifier. Faut faire de mesme des Metalliques, & des parties des animaux.

*Si tous
les Sim-
ples sont
nets &
purs.* Si donc tous les Simples, qui entrent en vne composition, sont nets & purs, il ne faudra sinon faire passer la decoction vne fois ou deux par vne couloire de laine, ou demy laine, sans rien espreindre, & mesme s'il fait besoin, on pourra changer de couloire, & apres cela, mettre la colature dans le Sucre qu'on aura clarifié, s'il est sale; ou bien s'il est assez net, sans clarifier. puis faut faire cuire tout ensemble, iusque à ce qu'il ne demeure que deux onces ou enuiron d'humeur, soit decoction ou suc, ou autre chose, sur chacune liure de Sucre. Il est bien vray, que si c'est quelque suc gluant, on en pourra bien laisser trois, voire quatre onces, sur chacune liure de Sucre; que si c'est quelque ius aigre, lors que le Sucre est pres-

que cuit, on le laisse quasi tout dedans, comme nous dirons au commencement du traicté des Syrops.

De l'usage & maniere de clarifier.

CHAP. XXXII.

TRaictant de la maniere d'escumer, j'ay parlé par occasion, & comme en passant de la clarificatiō, mais maintenant ie me delibere d'en traicter en brief: car elle sert pour nettoyer la decoction des choses liquides, comme aussi la despumation & colature, afin qu'ayant osté toute la crasse & ordure, elles soient plus plaisantes à prendre, & plus faciles à distribuer par le corps, & avec plus de profit.

Or on clarifie les vns à part, les laissant rasseoir & reposer iusques à ce que la crasse aille au fond, comme le suc de Roses, de Limons, de Coings, de Citrons, de Ribettes, de fruit d'Espinedi-
nette, & de Grenades, soit que pour les faire rasseoir, on les mette incontinent en quelque lieu frez, ou bien qu'on les garde quelque temps en la boutique. D'autres les font cuire avant que les
clarifier, ou au feu, ou au Soleil; cōme
on fait cuire le suc de pommes douces
& aigres iusques à la moitié, & puis on
le laisse reposer deux iours, iusques à

*Maniere
de clar-
fier les
medica-
ments.*

*Suc de
pommes
douces &
aigres.*

rant qu'il soit clair & purifié, pour en faire apres le Syrop de pomes, selon que Mesué l'a d'escrit. Pareillement le suc aigre de Citron, on le fait cuire iusques à ce qu'il n'en demeure que les deux tiers, puis le coule on, & estant coulé, on le laisse reposer deux iours, iusques à ce qu'il soit cler & purifié: & le suc de Grenades, apres l'auoir fait cuire iusqu'à ce que le tiers soit consumé, on le laisse rasseoir deux iours, iusqu'à ce qu'il soit cler, quand on veut faire le Syrop du suc des fruiets aigres: toutes-fois aujour d'huy les suc aigres, entrét bien d'une autre façon en la composition des Syrops, comme i'ay desia dit, & diray encores cy apres, quand ie parleray des Syrops. Or c'est à bonne raison qu'on fait cuire ceux cy, afin que la chaleur assemble les choses qui sont de mesme nature, separant les choses de diuerse nature, comme nous voyôs que les vrines qui ont pris quelque commencement de coction en nous, si elles sortent troubles, elles se subtilient apres, la crasse allant au fonds.

Mais à cause que la vertu du feu n'est pas assez forte pour separer entiere-ment toute l'ordure qui peut estre és suc, comme nostre chaleur naturelle

Mesué.
Suc ai-
gre de
Citron.

Suc de
Grena-
des.

L'art
suc de
au feu.

separe par vne coction entiere & parfaite les choses estranges, & que nous auons crainte que la trop longue coction ne diminuë beaucoup, on corrompe la vertu des suc, les Medecins ont estimé meilleur de parfaire par art ce qui estoit desia commencé par la coction. Ce qui se peut faire en plusieurs & diuerses facons; quelquefois on les laisse seulement rasseoir & reposer apres qu'ils sont cuits, comme i'ay dit vn peu auparauant, d'autrefois on fait cuire vn peu de vinaigre parmy, & d'autresfois nous les battons bien fort avec blancs d'œufs. Je laisse la colature & la despumation, desquels nous nous aidons bien souuent, pour nettoyer parfaitement les suc & les decoctions.

Quant à la clarification qui se fait d'elle mesme, laissant reposer ce qu'on veut clarifier apres qu'il est cuit, nous en auons (ce me semble) assez parlé: il ne reste que de traicter de celle maniere qui se fait avec vinaigre, & de l'autre qui se fait avec blancs d'œufs.

Si donc en la composition des decoctions, & des Syrops, y entre du vinaigre, ils se purifieront aucunement d'eux mesmes par la vertu du vinaigre,

*Clarification
faite
par vin
aigre.*

mais ils se purifieront bien encorés mieux, si outre cela on y met aussi des blancs d'œufs, encorés qu'on y mette le vinaigre apres les auoir coulez, néanmoins il faut tousiours & sans cesse escumer: car le vinaigre ne laisse pas de ietter tousiours quelque escume & ordure, encore que la decoction fust bien nette auparauant.

*Celle qui
se fait
avec blanc
d'œuf.*

Quant à la clarification qui se fait avec blancs d'œufs, voicy comme il faut faire. Il faut prendre vn blanc d'œuf, & le fort battre en eau froide, avec des vergettes, iusques à ce qu'il soit tout conuertty en escume, laquelle il faut mettre dans le Syrop, ou dans quelque autre decoction, lors qu'elle bouillira & quand elle sera deuenüe noire, il la faut oster avec vn cuillier percé, & en mettre d'autre, & retirer cela, iusques à ce que tu voyes que le

Autre Syrop deuienne cler. D'autres font autrement, à sçauoir quand ils cognoissent par les bouteilles, que le Syrop est aucunement clarifié par la force du feu, ils le retirent du feu, & quand il est tiède, ils iettent dedans vn blanc d'œuf pour chacune liure de Syrop (ils ne le mettent pas tout chaud, afin que l'œuf ne cuise, ny tout froid aussi: car il ne se-

roit pas ny si tost, ny si bien nettoyé) & mesme quelquesfois dauantage, puis ils les battent fort avec des vergees, afin de les faire escumer; apres tout-cela ils iettent dedans le sucre rompu en pieces, & le font recuire: apres que l'escume est passée, ils l'ostent de dessus le feu & le passent par la chausse de l'hypocras: que s'il est gros, espez & mal aisé à couler ils le palsét tout chaud: mais il est aisé & facile à couler si on le laisse tiedir ou refroidir du tout auant que le passer: il est bié vray qu'il est beaucoup plus aisé & facile de le passer par vn drap, attaché avec des clous aux quatre bouts. Or pour le rendre bien clair, ou le pourra passer trois, voire quatre fois, iusqu'à ce qu'il le soit assez: que s'il n'est pas assez clarifié pour tout cela, il faudra mettre vn blanc d'œuf à part avec de l'eau, & le bien battre avec vergees, & le mette petit à petit dedans la decoction, la remettant sur le feu, & quand ceste escume qu'on aura mis dedans la decoction sera bruslee, il y en faudra mettre de l'autre, & faire cela si souvent qu'on s'aperçoine par le moyé des bouteilles, que le Syrop est assez clair, & lors on le passe aussi souvent qu'il en est besoin.

*Cribler
& cou-
ler en
quoy des-
ferent.*

IL n'y a pas grande difference entre cribler & couler, comme j'ay dit cy deuant, vray est que le premier appartient proprement aux choses seches, & le dernier aux choses liquides, l'un sert pour empescher que les choses trop grosses ne passent, & l'autre que la crasse & ordure des choses liquides ne passe point aussi.

*En quoy
consiste
la diffé-
rence de
la cola-
ture.*

La difference de la colature consiste en cecy, qu'on coule les vns tous chauds, les autres du tout froids, & les autres tiedes. Pareillement il y en a qui ont assez d'une couloire, aux autres il en faut deux, & à d'autres trois. Davantage les vns demâdent d'estre coulez en du drap, les autres en couloires de laine: les autre demy laine, les autres en couloires de soye ou d'estamine qu'on appelle, les vns en vne couloire neufue, les autres en vne vsee: les vns en couloire claire, les autres en vne serree & espesse; les vns sont assez coulez d'une fois, les autres le veulent estre deux, voire trois, iusques à ce qu'ils soient assez clairs à nostre fantaisie, comme tu pourras voir amplement, en composition des syrops qu'on faict de
suc

suc de fruidts, & herbages, & leurs decoctions.

Les choses qui sont grosses, gluantes, & visqueuses, veulent estre coulees fort chaudement, & faut qu'il y ait pl^e grande quantité d'humeur pour les dissoudre lors qu'on les veut couler, ou qu'on en ait mis dès le commencement qu'on les a fait bouillir, afin qu'elles coulent plus facilement. Elles passeront bien aussi plus soudain, si la couleur est rare & vsee, mais la colature n'en sera pas si nette: & pour suppleer à cela, il la faudra passer par la couloire tant plus souvent: car cela fera que la colature sera aussi nette, comme si on l'auoit passée en vne couloire bien serrée.

Le vin miel veut estre coulé en vn drap rare & clair.

Mais les choses ténues, comme sont le suc de limons, & de citron peuuent estre coulees lors qu'elles sont tiedes, en vn couloir bien serré & neuf: ou bien si tu les veux passer par trois couloirs: il faut que le premier soit vne estamine, le second vn linge qui soit desia vsee, & le plus bas vn drap neuf, ou autrement serré.

Si on fait dissoudre vne liure de su-

cre, en huit onces d'eau seulement, & qu'il soit cuit & clarifié, il le faudra apres couler en vn drap clair & rare.

Trois
couloirs
l'un sur
l'autre
usitez
ancien-
nement.

Ceux qui nous ont precedé, ont souuent vsé de trois couloirs, l'un sur l'autre: le plus haut estoit le plus petit, & le plus clair: le plus bas estoit le plus large, & le plus espez & serré: celuy du milieu, comme il estoit moyen en situation, aussi l'estoit-il en l'argeur & espaisseur. Ils les dispoisoient de sorte qu'il y auoit tousiours quatre doigts de distance de l'un à l'autre.

Pour-
quoy dis-
seront
en gran-
deur &
espeueur

Or ils les faisoient ainsi differents en grâdeur & espaisseur, afin que celuy qui estoit le plus haut, retinst seulement la grosse crasse & ordure, & le second la moyenne crasse qui estoit passée par le premier, & le dernier & pl^e bas retinst les ordures les plus delices: tellement que ce qui estoit passé par le plus bas, fust sans aucune fondraille ny ordure. Que s'ils se fussent seruis seulement du plus clair, la colature eust esté sale, & côme si on ne l'eust point passée, côme si tu fais seulement passer quelque decoction à trauers vn linge. Si aussi ils eussent seulement vsé de celuy qui est le plus serré, il eust incōtinent esté estoupé par la grosse crasse, tellement que le

reste n'eust sceu passer, ou il l'eust fallu chager ou lauer bien souuent, de sorte que s'ils n'eussent voulu auoir qu'en couloir, ils se fussent plustost seruis de celuy du milieu, que d'aucuns autres, & à bonne cause. Ils auoient aussi le plus haut plus petit, à cause que l'humour s'essargit tousiours vers les bords du couloir, comme il se peut voir, non seulement es draps de laine; mais mesmes au linge: car si on verse seulement vne goutte, elle s'espand incontinent tout à l'entour; & de tous les lieux qui en font abreuuez, il decoule quelque chose, tellement que ce qui degoute au 2. est bien plus large qu'il n'estoit pas quand nous l'auons verté au premier: & pareillement le second distille plus large, que le premier ne distille pas: Ce seroit donc faire au rebours de bien, si on mettoit le pl^r large le premier; vtay est, qu'il n'y auroit pas grand danger, mais celle largeur ne seruiroit de rien: car c'est assez que le premier puisse contenir l'humour qu'on veut couler. Aussi quand ie dis le plus petit, ie ne veux pas dire qu'il soit si petit, qu'il ne la puisse contenir, mais seulement qu'il soit pl^r petit que les autres deux, & si on est si mal appris que de mettre le plus petit

deffous, il y aura beaucoup de decoction qui versera par les bords, sans estre coulee aucunement.

*Quel est
le couloir
du jour-
d'huy.*

Auiourd'huy nous vions seulement d'un couloir, qui est de moyenne largeur, & de moyenne texture aussi: mais auant que couler nous preparons & aidons la colature, par la clarification faite avec blancs d'œufs, par laquelle nous ramassons en vn toutes les ordures, avec l'aide du froid, car quād nous voulons que quelque chose soit bien claire, nous la coulons toute froide, ou bien si elle ne peut passer toute froide, nous la coulons quand elle est tiède: & si l'ayāt coulee vne fois, no^s ne la trouuons pas assez claire, nous la coulerons detechef, voire 3. fois: & pour mieux faire nous lauërōns le couloir; ou en prēdrōns vn autre, ce qu'il faudra faire aussi quād il demeure par trop à passer. Il est bien vray, que quand il demeure trop à passer, pour estre trop espes & gluant, nous passōns la decoction plus chaudement, ou bien nous prenōns vn couloir plus clair, ou bien si la composition n'en deuient pire, nous la detēpons avec quelque chose plus liquide: comme quand pour passer la crème d'orge, nous mettons parmy la deco-

Qui de pois, ou de febves; ou vne autre semblable, mais il se faut bien garder de rien remuer le fond du couloir pour le faire plustost passer, soit avec la spatule, ou avec les doigts: car tu rendrois la colature trouble, mais le meilleur est de changer de couloir, comme i'ay deſſa dit, ou bien lauer celuy là, ou bien rendre ce qu'on veut couler plus liquide, soit par le feu, ou y mellant quelque autre humeur.

Il y a bien auſſi des choses que nous pouuons couler ſans les rien faire cuire, comme le laiſſe fraiſchemēt tiré, afin d'oſter les poils & les autres ordures qui y peuuent eſtre tombees: ce que les vilageois & gardiens ont accouſtumé de faire, & meſme ſe ſeruent du gratte-ron bien ſouuent. *Quelles choses ſe peuuent couler ſans cuire.*

Ainſi auſſi aujour d'huy, on paſſe par vn couloir de drap de laine fait en forme de Pyramide (qu'on appelle manche ou chauffe d'hypocras) le vin meſlé avec ſucre & canelle, & le paſſe on trois ou quatre fois, iuſques à ce qu'il ſoit aſſez clair, & appelle on ce vin Hypocras, cōme ſi Hipocrates en eſtoit l'inuenteur. On en peut bien autant faire avec miel & les autres choses, & le couler iuſques à ce qu'il ſoit clair, & puis.

Oenomelli,
c'est à la-
re, vin-
miel.

Moyen
de clai-
fer ce
qu'à con-
te.

on appelle cela *Oenomelli*, ou *Milites claretum*.

C'est aussi de mesme façon qu'on coule la gelee, que nous appellons, comme il a esté dit cy-deuant. On peut bien aussi quelquefois mettre des choses parmy ce qu'on veut couler, qui feront qu'il en sera bien plustost clair: comme si sur vne quartre de vin blanc, on metle seulement deux doigts de lait auant que le couler, il sera incontinent clair:

Autre

Galien.

On a bien encores d'autres moyens pour couler les choses troubles & meslees: cômme est ce que Galien dit, que les Egyptiens coulent l'eau du Nil, quand elle est trouble, dans des pots de terre crüe, tellement que le plus clair passe par les petits pertuits des vaisseaux, voire meisme à trauers de la substance desdicts vaisseaux, à cause qu'elle est molle & tendre. Mais on fait esclaircir à Paris l'eau de la Seine, & à Rome celle du Tybre, la mettant dans des grands pots de terre cuite, principalement faicts de caillous, en quelque lieu fraiz, cômme en la caue, afin de la faire rafraischir, & pour la laisser rasseoir, tellement que la crasse aille au fond du pot.

L'eau trouble se peut bien aussi con-
ler, mettant du sable bien net dans vn
pot, qui aura force petits trous au fôd,
par lesquels l'eau passera aisémēt, mais
le sable n'y pourra pas passer.

Si aussi on melle de l'eau avec le vin,
puis qu'on les mette dans vn hanap fait
de bois de Liette (que les Latins appel-
lent *c'simbrinum*) bien delié, le vin pas-
sera incontinent à trauers, & l'eau de-
mentera dedans, ce que j'ay souuent
experimenté, l'ayant appris de Ca-
ron.

L'usage & maniere d'aromatiser.

CHAP. XXXIV.

Nous appellons aromatiser, assai-
sonner & dōner saveur à quelque
chose. On en vse le plus souuent pour
donner vne odeur aux compositions,
par laquelle odeur les esprits animaux
& vitaux, voire le cœur mesme, soient
resioüis & renforcez, ce que nous fai-
sons y meslant quelque chose aromati-
que & de senteur: comme sont entre
les Simples le Musc, l'Ambre gris, le
Canfre, le Gingembre, la Canelle, le
Macis, le Saffran, le Calam^e aromatique
la Spica, le Poiure blanc, le noir, & le
lōg, les Gyrofl'es, le Mastic, le bois d'A-
loës, l'escorce de Citron & les Sentals:

meſuë. & entre les cōpoſitions, la Gallia Aro-
 Deſai - matique, & la Gallia ſebellina. Et ainſi
 rien aro- Meſuë aromatize le Diaſatyron avec
 n. 4. 126. Mule deſtrempé & diſſout en eau Ro-
 ſe; mais il le demeſle avec autre choſe,
 quand il veut aromatiser l'Eleſuaire,
 appellé *Serboſeng*, le ſecond Diaſaty-
 rion: & l'*Aromaticum Roſatum Stoma-
 chicum*.

Syrops Aussi il aromatise le ſyrop d'eſcorce
 aromati- de Citron, les Coings confits, & les Ci-
 rez trons confits, avec muſc & Ambre gris,
 & le ſyrop aigre de Pomis, avec Canfre,
 les Trochiſques de Gallia ſebellina, avec
 Muſc, Ambre & Canfre.

L'Hy- Aucuns auſſi aromatizēt l'Hydromel,
 Hydromel. avec eſpices, comme avec Gingembre,
 Safran, Canelle, Macis, & ſembla-
 bles.

Syrop de On faiēt auſſi vn nœud, avec vn liſge
 Strecha- clair, dans lequel on met du ſafran, ca-
 de. nelle, Calamus aromatique, Spica, Gin-
 gembre, Poyure noir, & Poyure lōg, de
 chacun vne drachme & demie, lequel
 on pend dedans le ſyrop de Strechade, à
 fin de luy dōner gouſt & l'aromatiser.
 Semblablement on donne odeur à la

Mina Miua aromatique, avec vn nœud de
 aromati choſes aromatiques, le ſuspendant de-
 que. dans, & le frottant ſouuent, comme i'ay

desia dit cy deuant, traictant de la fraction

Le Syrop de Menthe, veut estre aromatisé avec Gallia aromatique. *Syrop de Menche.*

La confiture de Citrons, avec Gallia, Musc, Saffran, & Mastie. *Confiture de Citrons.*

La confiture de Buglosse, avec Musc, & Gallia. *De Buglosse.*

Le Syrop de verius, avec girofles. *Syrop de verius.*

Le syrop d'endiue, surnommé composé, avec Santals, canelle, bois d'Aloës & escorce de Citron. *Syrop d'Endiue.*

Et semblablement plusieurs autres compositions, auxquelles on met ces choses, non tant pour leur donner consistance au goust, comme pour les rendre de bonne odeur, & quelquesfois pour leur faire auoir plaisante couleur, comme il en sera parlé incontinent apres, dequoy nous auons assez amplement discouru en nostre liure de la methode de composer les medicaments, là où nous auons monstré, à quoy ces choses seruent és medicaments, que quelquesfois sans icelles le medicament ne pourroit faire son operatiõ, & d'autres fois elles aident à faire mieux leur action.

Les iuleps que l'on fait aujour d'huy pour la plulpart avec syr ops & eaux di. *Les iuleps & Apozemes.*

stillees meslees ensemble, & les Apo-
zemes s'aromatisent avec canelle, ou avec
Santal, mettant ces choses dans le
couloir où nous voulons passer le reste,
à sçauoir enuiron deux dragmes, pour
chacune liure d'humeur, ou dauanta-
ge, ou moins, selon la diuerse inten-
tion du Medecin, Nous aromatisons
aussi le vin aromatique, dit vulgaire-
ment Hypocras, & plusieurs autres
choses.

*De l'Usage & façon de coulourer les
medicaments.*

CHAP. XXXV.

*Pour-
quoy on
donne
couleur
aux me-
dicaments.*

Ten souuent nous donnons cou-
leur aux medicaments, plus pour
les rendre plaisans & moins horribles,
que pour quelque autre raison, comme
nous en auons meslé au second liure de
nostre Methode de composer les me-
dicaments.

*Gal. lib.
6. Me-
thode.*

Aucuns meslent du Bole Armene cō-
mun, d'autres de l'ocre, en la compo-
sition du Cerat de Galien; nommé Dia-
euphorbiū, afin de desguiser par la cou-
leur, ce de quoy il est composé, mais il
vandra mieux y mettre vn peu de fleur
de sel, ou quelque chose de semblable,
qui changeant la couleur, ne diminuë
point sa force & vertu. Lesquelles par

les de Galien sont bien à noter, afin que nous prenions garde que voulans changer la couleur, nous ne changions aussi la faculté, ou que nous n'augmentions ce qui y estoit de sia, ou que nous ne la diminuions: soit que nous voulions faire ce changement de couleur, y adionstant quelque chose de nouveau, comme on fait en l'Oxycroceum: ou bien que prenant vn mesme Simple diuersement, il donne aussi diuerse couleur à la composition. Comme le Cerat de Galien faict avec Verdet crud, est verd, & fait peur aux patients: mais la mesme composition faite avec Verdet bruslé, est de couleur blanche, comme Galien le monstre au second liure, *de comp. pharmac. general.* Comme aussi l'Emplastre faict de Ceruse cruë, est blanc: & celuy qu'on fait d'Ocre cruë, est passe: mais l'Emplastre fait de l'vn & de l'autre bruslez, est rouge.

Mesme bien souuent le seul mouuement faict que la composition aura la couleur que nous demandons: comme le Nutritum, qu'on faict de Litharge, sera beaucoup plus blâc, si on le remuë longuement avec le pilon.

Aussi les Penides, tant plus on les remuera avec la spatule & avec les mains

& tant plus elles seront blanches, encores qu'elles soient faiçtes de bien petit Sucre & bien salé De meſmes les pilules blanches, le Diaïris, ſimple, le *Diatragacanthum frigidum*, le Sucre roſat, & les autres choſes faiçtes avec Sucre.

Miel fait
blanc.

Le miel crud & cuit, qui entrent és antidotes & compositions, deviendront beaucoup plus blancs, ſi on les meſſe longuement enſemble ſi font bien auſſi toutes les autres choſes qu'on faiçt avec miel.

Tuleps
faiçts
blancs.

Les Tuleps qu'on fait cuire és Syrops, afin de receuoir les Sucſ, veulent eſtre longuement demenez avec vn baſton, ſi on veut qu'ils deviennent blancs. Il ſe trouuera encore pluſieurs autres choſes qui deviennent blanches, pour eſtre ainſi demenees. Et croy que cela ne vient d'ailleurs ſinon qu'en remuant il ſe meſſe beaucoup d'air parmy, qui les rend ainſi blanches.

L'arai-
ſon de ce
que deſ-
jus.

Comme auſſi *L'Vnguentum album* de Raſis, l'onguent Citrin, l'Emplaſtre Diachylon, & le Cerat refrigerant blanc de Galien, de Ceruſe, & de *gratia Dei*, eſtans malaxeſ & tirez longuement, ils blanchiſſent d'anantage, & l'*Oxyrocceum* devient plus paſſe.

Le Suin de laine, encores que de soy ^{est de}
il soit noir, neantmoins demené lon- ^{laine.}
guement il rend les Emplastres blancs,
comme font aussi les autres choses
gluantes.

*L'usage & façon d'incorporer les
medicaments.*

CHAP. XXXVI.

NOUS auons accoustumé de rece-
voir, assembler, lier ou (comme le
vulgaire appelle) incorporer les medi- ^{pour}
caments avec quelque hument, pour ^{qu'on}
plusieurs & diuerses causes: c'est à sça- ^{incorpo-}
voir, ou à fin qu'ils soient de meilleur ^{re les me-}
goust, ou pour les pouoir garder plus ^{dicamen}
longuement, ou pour mieux conseruer ^{en quel-}
leur vertu, ou pour les faire leuer & ^{que hu-}
fermenter, qu'on appelle, ou bien pour
donner la forme au médicament que
nous voulons garder, ou bien pour en
pouoir vser mieux & plus commodé-
ment.

Comme l'Electuaire qu'on fait pour ^{Electuaire}
les astmatiques & poulifs, veut estre ^{re pour}
incorporé avec Miel, à fin qu'il en soit ^{les poul-}
plus plaisant à la bouche, & qu'on en ^{ifs com-}
puisse mieux vser. ^{ment in-}
^{corporé.}

L'Eclegme d'Amendes s'incorpore ^{l'Ecleg-}
^{me d'A-}
^{mendes.}

avec miel & ius de Fenouil.

*Electuai-
res mols
& durs.* Aussi presque tous les Electuaires, principalement les Electuaires mols, s'incorporent avec miel, pour les mesmes causes & raisons que nous auons dit : les Electuaires durs avec sucre destrempé & dissoults en quelque humeur : & les poudres qui entient en la Hiera Hermetis , s'incorporent avec suc de Cocombre sauuage.

*Matiere
de pilu-
les.* La matiere de laquelle les pilules sont composées, se lie & assemble avec vin, suc d'Aluine, ius de Morelle, ius de fleur de Citron, ius de Chous, d'Ache, d'Endiue.

*Pilules
Aurees
& co-
chees.
Poudres
des pilu-
les d'her-
mes.* Les pilules qu'on appelle Aurees, s'incorporent avec mucilage de Diagragant : les cochees de Rasis & de Mesué, avec ius d'Aluine.

*Trochis-
ques de
Gallia
moscata.
Quel
doit estre
le Miel
pour lier
les me-
dicaments.* Les poudres des pilules d'Hermes, doiuent estre incorporees avec Ladanum, dissoults avec vn pilon chaud.

On lie & assemble les Trochisques de Gallia Moscata , avec mucilage de Gomme Diagragant , extraite en eau rose . ou bien avec Ambre dissoults en huyle de Ben.

Le Miel duquel on vse pour lier & assembler les medicaments laxatifs, doit estre cuit & escumé plostost en vin de caprés.

qu'en eau , sinon que quelque chose pesche.

qui de firera d'auoir d'auantage d'exemples, de la façon de lier & incorporer les medicaments, qu'il lue Melué traitant des Electuaires, & des autres Antidotes, des Cerats & Emplastres, il en aura là tant qu'il voudra: aussi ne me *Mesui.* suis ie pas voulu amuser à en mettre beaucoup, de peur d'estre trop long & ennuyeux.

L'usage & façon de former les medicaments.

CHAP. XI.

L'Ordre requiert , qu'après auoir traité de la maniere de lier & incorporer les medicaments , nous adioustions le moyen de donner à chacun la forme conuenable à sa composition, veu que chacun à la forme propre , laquelle ne semble estre gueres differente en plusieurs , quant à la consistance: comme és Condits, Resinez, Syrops, Elegans , Apozemes , Antidotes composez avec Miel, Pilules, Trochisques, Onguens, Cerats, Emplastres.

Nous appellons la forme, la consistance du medicament , laquelle peut estre *Forme au medicament* solide, ou liquide plus ou moins, ou *quel est.*

moyenne. Bien est vray qu'en plusieurs meſmement és ſolides , outre la conſiſtence, nous leur donnons vne certaine forme avec les mains , ou avec quelque'autre inſtrument : comme nous voyons que le Sucre , pour auoir eſté mis dans des pots incontinent apres qu'il eſt cuit, il a la forme de ces pots à ſçauoir forme de pyramide, qui eſt large par le bas montant en pointe. Et combien voyons nous d'images qu'on fait avec Sucre, cire, & autres choſes , lors qu'elles ſont chaudes & fondues ? car lors elles prennent telle forme qu'on veut , laquelle elles retiennent apres eſtre endurcies & refroidies. Et voilà comment nous formons les Electuaires ſolides & tablettes , tantost en lozange, tantost routes quarrées, tantost vn peu plus longues que larges , comme on fait celles qu'on appelle communément *manus Chriſti* , quelquesfois en triangle. Nous faisons les Pilules routes rondes, ayans forme & groſſeur d'vn Ers , ou d'vn pois ciche , j'entens des ciches faits en forme d'Ers , & non pas des ciches qu'on appelle ciches de Belier , leſquels ſont faits en pointe, parquoy leur forme ne ſeroit aucunement propre aux Pilules. Auſſi les co-

chees, c'est à dire, faites comme petits grains & petites Pilules (d'où ie croy que Rasis & le vulgaire ont pris le nō, comme il sera dict au troisieme liure) sont formees par Paulus, à la forme & grosseur de petits grains.

Pateillement les Trochisques, nous les applanissons premierement, les faisons vn peu caues au milieu, & apres cela nous y engtrauons quelque marque & caractere (mais de cela il en sera parlé incontinent apres) aussi ils ont pris leur nom de là: car Trochisque signifie petite roüe, comme aussi les Pilules, à cause qu'elles sont comme petites boulettes, que les Latins appellent *pila*, & ainsi plusieurs autres compositions: car les Grecs appellent *Cyclia*, les compositions faites en forme de petit cercle: & *Pastilli*, celles qui sont comme petits pains: car les Trochisques, qui ont ceste forme, sōt comme petits cercles, ayans leur circonference & rondeur distante également du centre ou milieu, non pas que ce soient corps spheriques & ronds, comme sont les Pilules.

Quant aux Cerats & Emplastres, nous les mettons en petites masses, que Galien a appellé *Magdala* (d'où ie croy

*Cerats,
& Em-
plastres.*

que le vulgaire a pris le nom corrompu de *Magdalones*) c'est à dire faits en forme longue & ronde, comme vn Cylindre.

Il y a aussi des compositions qu'on tire avec vn petit crochet de fer, puis on les entortille, & leur baille on telle forme qu'on veut, comme les *Penides*, & ce qu'on appelle *Alpheny*.

Comme aucuns tirent ainsi les Emplastres *Diachylon*, & de *Gratia Dei*, mais ils les mettent apres en masses.

De l'Usage & façon de sceller & marquer les medicaments.

CHAP. XXXVIII.

NOUS pouuons mettre entre les especes de preparation, quand on scelle où engraue quelque marque & signet aux compositions: vray est, qu'il semble que cela n'importe pas beaucoup, comme quand d'un médicament formé comme de l'ilules, on en fait des Trochisques par le moyen d'un cachet de bois qu'on y appose: neantmoins les Anciens en ont fait grand cas, tant à cause d'elle mesme, que par accident; à cause d'elle, comme quand on cachettoit la terre *Lemnia* avec vn seau, au-

Combié
seroit ne-
cessaire
que les
medica-
ments fus-
sent scel-
lez et
marquez

quel l'image de Diane estoit engrauee, ils estimoient que ceste terre prenois de là, partie de la vertu : comme aussi le Roy Nichepsos vouloit que le laspe verd , qu'on porte enchassé en vn anneau, ait grauee la figure d'un Dragon, environné de rayons, ce que Galien toutesfois reiette comme vain. Je confesse bien que le cachet où estoit engrauee l'image de Diane, qu'on apposoit à la terre Lemnia, y profitoit : mais c'estoit par accident , car par ceste marque on cognoissoit la vraye Terre sigillée , ou scellée, mais non pas comme on fait aujourd huy, qu'on scelle toute terre, & la vend on pour Terre scelle, encores que la pluspart de celle dont nous vsons soit sophistiquée , & mesme prise en nos quartiers. Il est bien vray aussi que moy estant à Constantinople , i'en ay reconuré de marquée de diuerses marques par le Turc.

Et à la mienne volonté que les Tro-

*Les Tro-
chiques
Theriacaux
doient
estre
marquez*

chiques Theriacaux, & tous les autres medicaments que nous assemblons des nations estrangeres , fassent marquer de quelque marque digne de foy, cōme de quelque seau public , ou du seau Royal cōme il est auourd huy obserué en plusieurs lieux, és draps de laine &

de soy. Cela seroit cause que nous n'acheterions pas si souvent bien cher, des choses faulces & broüillees, au lieu des vrayes, ou pour le moins que celuy qui les vendroit aux premiers marchans, attestat par son seing manuel, ou par quelque autre forme de serment solennel, que ce qu'il vend est vraiment ce pourquoy il le vend, & ceux-là aux autres, & ainsi consecutivement. Mais ie croy que nostre lourdisse, negligence, & paresse, les rend plus hardis larrons; car nous re cognoissons point bié souvent les vrays, & nos Apothicaires aussi ne s'en donnent pas grand' peine, aussi est il bien aisé de les tromper. Travaillez donc, travaillez diligemment, à recouurer desormais les vrais & legitimes. Il n'y a pas encores beaucoup de mois passez que j'ay fait vser à vn ladre, ptes de deux liures de Trochisques de Viperes, & toutesfois il n'en a senty nō plus de profit que s'il eust pris de nostre Terre scelee; cependant celuy qui les a vendus, affermoit qu'en les auoit apportez de Montpellier, & que c'estoient des vrays, ce que ie luy monstray estre faux, par l'autorité de Galien: neantmoins la necessité nous contraignit à les acheter bien cherement,

preparer les simples medicaments. 381

sans qu'ils profitassent de rien, comme j'ay dit; laquelle tromperie est assez cō-
mune és autres medicaments aussi, si
on ne s'y prend bien garde, ce qui est
bien digne d'vne aspre correction &
chastiment.

*De l'usage & maniere de serrer pour garder
les medicaments.*

CHAP. XXXIX.

IL importe beaucoup, & est merueil-
leusement necessaire de sçauoir cō-
me il faut serrer, & en quel lieu, les me-
dicaments, tant simples que composés, *De rem-
bien il
importe
que les
medica-
ments
soient
serrez.*
non pas seulement le lieu commun &
general, mais mesmes particulierement
en quel lieu chacun doit estre gardé,
(dequoy il sera parlé incontinēt apres)
pareillement de ce que les vns veulent
estre serrez à part & tous seuls, les au-
tres se gardent mieux en leur vertu,
quand on les met ensemble avec quel-
ques autres choses, ou mesme leur ver-
tu s'augmente, pour le moins leur ver-
tu se diminuë bien peu. Nous auons
parlé de cecy en general au troisieme
liure de nostre Methode de composer
les medicaments, mais i'en traicteray
icy vn peu plus amplement.

*D'où
proviennent
la putre-
faction.*

*pourquoy
nous fai-
sons bien
secher de
que nous
voulons
longue-
ment gar-
der.*

Nous ferons donc ce que nous vou-
lons garder, mais il n'y a rien qui soit
occasion de faire diuersement secher
les choses que la putrefaction, laquelle
vient souuent de la trop grande cha-
leur, froideur, ou corruptiō de l'air ou
bien de l'humidité superflue de la cho-
se qu'on veut secher, ou de la foiblesse
de chaleur. Et voila d'où vient que
nous faisons bien secher ce que nous
voulons longuement garder en son en-
tier, non seulement faisant consumer
son humidité superflue, mais aussi inef-
fant parmy quelque chose qui ait vertu
de dessecher, & bien souuent des cho-
ses qui ont vertu de restreindre. Et c'est
ainsi que nous faisons secher au Soleil
ou au feu, les Resinez, Syrops, Antido-
tes, principalement ceux qui sont com-
posez avec choses humides les Pilules,
Trochisques, quelques Oingments, Ce-
rats, & Emplâtres: y misant toutes-
fois dans les medicaments interuaux: &
qu'on prend par la bouche.) du Sucre
ou du Miel, ou bien de l'un & l'autre,
qui seruent de remede pour les secher:
mesmes en quelques vns il est bon d'y
mettre du vinaigre & du sel, mais es
autres on y met des choses metalliques
& terrestres, lesquelles par leur siccité

preparer les simples medicaments. 383

resistent longuement à la putrefaction.

Il est donc besoin que les choses qu'on veut garder, & simples & composées, soient competemment seiches.

Et ainsi le vin bouillant dans la cuve, ou dans le tonneau, contume l'humidité, qui seroit cause de le faire gaster: & perd aussi sa feruent, s'il est fort & puillant, & que l'humidité ne soit pas grande.

Effet du vin bouillant d'humidité.

Nous enlèverons la chaleur, si nous ferons les choses en lieu où le Soleil ne donne point, mais en quelque lieu qui ne soit pas trop chaud, ains froid.

Chaleur enlevée.

Nous gardons du froid & de la gelée tant que nous pouons, les choses qui estans humides se pourroient geler, comme sont les eaux distillées.

Froid & gelée.

Nous conservons la chaleur intérieure, quand elle est foible & debile, gardant quelle ne s'esuente; voilà pour quoy nous ferons dans les boites, coffrets, & pots bien estoupez, tout ce que nous voulons garder, sinon que ce soient choses de grande force & vertu: Galien. Car Galien même veut qu'on tienne le pot de la Thénacque bien souuét ouvert, afin quelle prenne vn peu d'air.

Chaleur intérieure conservée.

Qui voudra longuement garder le Rhubarbe en sa force, le doit couvrir de

Rhubarbe conservée.

*gardi
longue-
ment.*

Cire seule, ou de Cire meslée avec Te-
rebenthine, ou avec Miel blanc, ou l'é-
terrer en la semence de l'herbe aux Pu-
ces, ou dans du miel, selon la doctrine

Mesué.

de Mesué, lequel veut aussi que pour
bien garder l'Agaric, & faire que la fa-
culté soit plus vive, il le faut mettre

*Comm. en
l'Agaric.*

avec du Gingembre, du Daucus, du Li-
gulicum, ou du Polypode de Chesne.

Aloës.

L'Aloës veut estre serré parmy les
choses aromatiques, ou avec du Bdel-
lium, & ainsi plusieurs autres, que tu
pourras voir en Mesué, quand il trai-
cte des Simples.

Casse.

Quant à la Casse, le plus expedient &
meilleur moyen pour la garder est, de
la laisser dans sa gousse, & ne l'extraire
point, sinon quand on s'en veut servir;
il est bien vray qu'il est bon d'enterter
ses gouttes dans du sable en la caue: car
cela les gardera de seicher si tost.

*Colo-
quinthe.*

La Coloquinthe se garde plus lon-
guement entiere, que si on luy a osté la
mouëlle, & est meilleure & plus salu-
taire, si on la garde avec Mastic, Galan-
ga, & autres medicaments propres à
l'estomach, au foye, & au cœur.

Sucs

*comme
longue-
ment gar-
dez.*

Il est bon aussi que le pot ou la phio-
le dans laquelle on tient le suc de Ro-
ses, de Grenades, de Coings, & autres
semblables,

semblables, ait vn cōduit ou canal embas, par lequel on puisse tirer du suc quand on vouldra: car si on est contraint de le réuerſer, pour euitier l'huile qui eſt par deſſus, on troublera tout le ſuc, tellement que la fondraille ſortira avec le cler, & ainſi tu trouueras vn ſuc trouble & mal net, au lieu de l'auoir pur & net.

La crouſte qui vient avec le temps au Miel, & à quelques autres medicamēts, Miel. doit eſtre laiſſée en ſō entier, ſi on veut que ſes medicaments ſe gardent longuement entiers, comme dit Galien au Galien 2. liure de l'Aliment: laquelle preuoyāce eſt auſſi commune aux ſucs, deſquels nous auons cy deuant parlé, au vin auſſi, & autres choſes.

Heras, comme il eſt dit au 8. liure de *compof. pharm part.* de Galien, comman- Diabasa. doit de garder la compoſition qu'il appelle Diabefaſa, en vn pot d'eſtain.

Au meſme liure eſt ordonné, que les Medicaments medicamēts faits pour l'eſtomach, doi- pour l'e- uent eſtre gardez en pots de corne. ſtomach.

La Terebenthine veut eſtre gardee en vn pot de fer blanc, ou de verre, ou de caillou, là où elle ſe garde beaucoup mieux, que non pas en vn pot de bois ou de terre ſinon qu'il ſoit verny.

Theriacale.

Galien pour garder la Theriaque, ne la mettoit pas dans vn pot de bois, côme on fait aujour d'huy, mais plustost en quelque pot de precieuse matiere.

Huile.

Quant à l'huile, si on le met en la caue en vn vaisseau de caillou, ou de pierre, ou de plomb, il se garde fort bien, & long temps.

Poudres cordiales.

Les poudres cordiales, on les tient dans les pots de verre qui ont l'entree estroite, & les couure on bien.

Fleurs.

Les fleurs, & toutes autres choses de bonne odeur, dans des coffrets de tillet.

Semences.

Les semences se gardent bien dans des sachets faits de papier; & mesmes bien fouuët pour les mieux garder, on les laisse dans leurs gouffes.

Medicaments liquides.

Mais les medicaments liquides veulent estre serrez & tenus en des pots de matiere plus froide, côme en pots d'argent, de verre, de corne, & quelquefois de terre, pourueu qu'elle ne soit trop rare; d'autres fois aussi en pots de bois, mesmement de Bouïs.

Autres.

Les medicaments qu'on fait pour les yeux; & les autres où il entre de vin aigre, de poix liquide, & de Resine de Cedre, il les faut serrer en pots d'erain.

Les gresses & mouelles en pots d'e-

tain ou plomb blanc. Voilà ce que ^{Gressus} Dioscoride en dit. ^{Et moist.}

Que donc on face bien seicher les ^{les.} herbes, puis qu'on les mette en poi- ^{Herbes.} gnees ou fardeaux.

Quant aux choses que pour les com- ^{Choses} poser il a fallu cuire, ou autrement ^{cuites.} chauffer, il ne les faut iamais serrer que elles ne soient refroidies.

Democrates, comme dit Galien au 7. ^{Dia-} liure de comp. pharmac. part. seroit le Dia- ^{dium.} codium apres l'auoir laissé refroidir: comme aussi Mesué presque toutes les autres compositions ainsi faites.

Il se faut bien aussi garder de serrer les medicaments, en lieu moistre & hu- mide (hors mis quelques vns.) ains en lieu le plus sec de la maison.

Si apres auoir serré vn medicament, ^{Comme} rubeux qu'il boüille encores en s^{on} pot, ^{on doit} il ne faudra pas remplir du tout le pot, ^{serrer les} mais il y faudra laisser quelque espace, ^{medica-} afin qu'il puisse prendre quelque peu ^{ments} d'air, & c'est ainsi qu'on fait au vin, à sca- ^{qu'on} uoir on le met au commencement dans ^{vent en-} des tonneaux, qu'on ne remplit pas du ^{cores} tout. Semblablement les Conserues ^{boüillir.} qu'on veut faire cuire au Soleil, on ne réplit pas les pots entierement: aussi Galien ne faisoit pas réplit entierement

les pots , où il mettoit la Theriaque, quand il la vouloit encores laisser cuire & boüillir de sa propre chaleur.

De l'usage & maniere de conseruer & bien garder les medicaments.

CHAP. XL.

Combien la cōseruation des medicaments est necessaire.

I'Ay dit sommairement de l'usage de conseruer les medicaments, & meismes en passant i'ay esté comme contrainct par la vicinité de toucher quelque chose de la garde & conseruation d'iceux. En quoy nous entendons aussi de parler de la duree tant des simples que des compositions: car tout ainsi qu'on n'estime pas moins sçauoir bien conseruer & garder ce qu'on a acquis, que de sçauoir bien acquerir, aussi n'est-ce pas assez d'auoir bien sceu choisir les medicaments qu'on veut garder, mais les faut sçauoir bien conseruer, & sçauoir aussi combien ils peuuent durer en leur entier: car puis qu'il est ainsi que toutes choses prennent fin, voire mesme les pierres, & les choses qu'on estime comme diuines, à plus forte raison les Simples & les composees se corrompent quelquesfois. Il est vray, que les vns sont plustost corrompus que les autres, & cela vient ou de la nature de chacun d'iceux, ou de la disposition de

Pair & de temps , ou du lieu où on les a serrez pour les garder.

Les herbes donc, & les fleurs veulent *Herbes*
estre changees tous les ans, & les eaux *& fleurs.*
aussi qu'on en tire par distillation, principalement celles qu'on a faict distiller en double vaisseau, ou à la vapeur de l'eau bouillante: car elles ont beaucoup plus d'humidité que non pas celles qu'on faict distiller à la flamme du feu, avec du charbon, ou avec du tacle chauffé, ou avec cendres, ou avec Machefer en poudre.

Toutesfois, l'eau qu'on faict du vin, *Eau si-
tèdeum.*
distillée & passée par l'alambic plusieurs fois, se gardera plus longuement, à cause qu'elle est mieux purgée par la reiteration des distillations, mais il la faudra mettre dans vn pot de verre bien estoupé.

Or pour bien garder les herbes, apres *herbes*
qu'elles sont seiches, il les faut mettre *seiches.*
dans des sacs de toile clere, comme seroit du canevas, afin qu'elles ne pourrissent, & qu'aussi elles ne se remplissent de poussiere.

Quant aux racines, ils'en trouue plu *Racines.*
sieurs qui se garderont bien plus d'une annee, comme nous avons dit au premier liure, traitant du choix des Sim-

ples, là où nous auons aussi amplement discoursu de la duree des autres. Apres qu'elles sont seichees on les peut garder toutes seules, ou les confire avec Sucre ou Miel. Si on les veut garder à part, & elles sont grosses, il les faudra tenir pendrës en quelque lieu bien ouvert & aëré; mais si elles sont petites, on les pourramettre dans des sachets de toile.

Fruits. Quant aux fruits, si on les met dans du miel, de sorte que l'vn ne touche pas à l'autre, & puis qu'on les mette en lieu frez, ils se garderont vn an entier, & sembleront encores tous frez.

Fuilles des herbes. Aussi les feuilles des herbes se gardent fort longuement en leur entier, & sans se changer, si on les serre entre deux feuilles de papier, toutesfois il ne les faut pas presser, mesmement celles qui sont grasses, & ont beaucoup de suc: car si on les presse incontinent elles moisiront, & se pourriront.

Aloës. L'Aloës pendu au plancher se gardera trois & quatre ans en vie, & si gèrmera: si fera bien le Telephium, & la Loubarbe, à cause de la grande abondance de suc gros & visqueux qu'ils ont.

Si vous enfermez les *Fruitts.* fruicts, & les *& fleurs.* fleurs en vn pot bien estouppé, & puis que vous les mettiez en quelque eau courante, tellement que l'eau couure le pot: ils se garderont vn an entier.

Si aussi vous mettez du *Mouft.* Moust dans vn tonneau enduit de poix, & le bouchez bien apres, & l'enseuelissez par quarante iours, en eau courante, ou en quelque autre eau pure & nette, il sera doux toute l'annee, si ce que dit Caton est vray.

Les fruicts aussi couuers de cire, & *Fruitts.* enterrez dans vn monceau de bled, ou dans du son, se garderont longuement, si qu'on dit oit qu'on ne fait que venir de les cueillir.

Mesmes les Oignons, Ails, Squilles, *Oignons* Vits de Chien, Serpentine, Escudez, *Ail.* Satyrium, & les racines bulbeuses de *&c.* quelques autres plantes, à cause qu'elles sont pleines d'un certain gros suc & gluant, se garderont fort longuement; encores qu'on ne les ait pas faictes secher.

Quant aux Metalliques & Pierres; *Pierres.* qu'on les mette où on voudra, elles se *Et Me-* garderont assez; mais il est bõ de les pre- *tailliques.* serner de la poussiere, & de l'ordure.

Compo-
sitions.

Mais les compositions nous les gardons aujour d'huy diuerſement: car les Condits qui ſont humides, les Eclegmes, Syrops, Electuaires mols, nous les mettons pluſtoſt en pots de verre, ou de caillous, ou de terre bien forte & maſſiue, que non pas en pots d'eſtain; car il tient touſiours quelque choſe du plomb. Mais les Electuaires ſolides nous les mettons en boites de Heſtre, ou de verre, comme auſſi les Poudres & Trochiſques. Quant aux Pilules, le plus ſouuent nous les enueloppons de peau, & puis les ſerrens en pots d'eſtain. Les Huiles, Onguents, Cerats liquides nous les mettôs en pots de verre, de caillous, ou d'eſtain.

Empla-
ſtres.

Les Emplaſtres, apres qu'on les a mis en magdaleons, qu'on appelle, il ne faut que les couvrir de papier tout au tout, hormis le milieu de l'vn des bouts.

De l'Vſage & maniere de confire.

CHAP. XLI.

Confir-
re que
c'eſt.

IL eſt temps de parler maintenant de la confiture, à cauſe que le plus ſouuent c'eſt comme vne eſpece de coctiô (de laquelle coctiô, & des autres ſortes de preparation qui la ſuiuent, nous en auons fait vn aſſez ample diſcours)

avec ce que la confiture est bien souvent necessaire pour la conseruation.

Les confitures se font pour la plus- ^{D'ordy} part de racines, herbes, tiges, reiettons, ^{se fait} fleurs, fruiets, semées, & quelquefois d'escorces. Pareillement on les fait le plus souvent avec Sucre, ou Miel, ou avec les deux ensemble, quelques fois avec des Syrops, luleps, Sel, eau salee, vinaigre & autres, qui ayans verru de dessicher, & consumer l'humidité superflüe, & de restreindre, preseruent les choses de corruption & pourritures: car aussi on confit pour la pluspart ces choses afin de les mieux garder. Il est vray, que bien souvent on le faiet pour leur dōner goust & saueur: & quelque ^{Pour- quoy se fait.} fois pour rous les deux, cōme on confit le suc de meures avec miel, en la cōposition du Diamoron. Et qui voudroit prendre le mot de confiture largement en y pourroit bien aussi cōprendre les Syrops, & plusieurs Antidotes, & les Pilules, & Trochisques, à cause qu'on incorpore bien souuēt ces cōpositions avec quelque humeur plaisante, & de bon goust, afin de les rēdre de meilleur goust, & plus aisces à aualler. Et ainsi on confit les Roses & les Violettes, & les autres fleurs, avec miel ou Sucre, &

en fait on le Miel Rosat ou Vjolar, cōme nous auons dit en ce que nous auōs fait sur Mesué, parlant des Condits, & comme nous en parlerons encores au troisieme liure.

*Comment
se fait.*

Les confitures se font, faisant departir & arrouser de ceste humeur plaiante toute la substance de ce que nous voulons confire: comme quand nous mettons en confiture les fleurs, fruicts, escorces de citron, & de Courge, les riges de laiētues, & plusieurs autres. Semblablement on confit les Myrabolās fraiz, ou bien on les humecte premierement s'ils estoient trop secs, comme Mesué l'enseigne traittant des Simples, & des condits: quelquefois nous les couurons de sucre, comme d'une crouste, ce que nous faisōs plustost pour le goust, que pour augmenter ou conseruer leur faculté & vertu. Comme on confit les semences de coriandre, de Pauot blanc, d'Absynthe marin, d'Anis, de Fenouil, d'Ache, pareillemēt les noyaux de Pêches, les pignolats, pistaches, Amendes douces, & mesmes les ameres qui voudra, & les escorces de citron & de canelle, nous les couurons seulement de Sucre.

D'autres fois pour faire vne confitu-

re on y met quelque chose aromatique comme Melué escrit, que pour confire les Myrabolans Embliques, il les faut mettre avec choses aromatique & quelques autres compositions semblablement : mais confire se prend lors plustost pour aromatiser, encores que cela se face aussi pour donner goust & saveur, comme ie le diray incontinent apres traictant de l'vsage de farscir.

Autre
maniere
de faire
les confitures.

Si les choses que nous voulons confire sont grosses, nous les mettons volontiers en pieces & quartiers, afin que l'humeur paruienne plustost à toutes les parties. Et voilà comme on faict pour confire les Coings, les Pesches, & les racines qui sont grosses, à sçauoir on les met en pieces auant que les confire.

Comme
les choses
grosses
sont confites.

Toutesfois la Casse en canne, quand elle est tédre, se confit toute entiere, & la Noix muscate avec son elcorce verte comme est celle de nos Noix communes: les petits Citrons aussi, les petites Otenges, & les Melons, quand ils sont encores petits & tendres.

Casse en
canne &
autres.

Quant à la quantité de Miel, de Sucre, ou autre matiere pour cōfire, & par quel moyen & comment il les faut con-

firc, c'est à dire, donner crouste, principalement aux semences & noyaux, tu le pourras voir au troisieme liure, en la premiere section.

Fleurs Nous confisons les fleurs de Capres, *de Ca-* les saupoudrant de sel, avant qu'elles *pres.* soient espanies ou ouvertes : car si on les pense garder seules, elles se pourrissent. On en faiet autant des fleurs de *De Ge-* Genest, & mesme des fleurs de Ge- *nest.* nests d'Espagne, qui sont de meilleure odeur, toutesfois nous y mettons du vinaigre, iusques à ce qu'elles trem- pent dedans.

De l'usage & façon de farcir.

CHAP. XLII.

Farcis- *siure que* *c'est, &* *quand se* *faiet.* **L**A farcissure est quasi vne certaine façon de confitures : Elle se faiet quand on réplit quelque cavitè vuide & toute apparète, avec choses de senteur, ou autres qui cōuiennent à nostre but & intention, comme nous voyons que les cuisiniers farcissent les poulets, Oysons, Cochons, & quelques autres avec des herbes qui se trouvent en nos iardins, lesquelles sont aromatiques & odorâtes, avec fleurs, laiëtues, & autres herbes telles qu'ô veut: quelquefois ils y mellēt des poudres aromatiques, & de

ce la ils remplissent toute la cavit  du ventre, même bien souvent les espaces vuides qui se treuvent entre la chair & la peau , qu'ils separent par force.

Et de mêmes on oste le cœur des racines de panicaut, puis on les coupe, & apres au lieu du cœur , qu'on a osté, on y met des Gyrosles & de la canelle, les ayant faites vn peu tremper premiere-ment : & ainsi on les farcit , selon l'adu-Racinet.
de Pan-
caut.
is & ordonnance de Mesu .

Aussi on prend vne Oye , & luy tire-
ont toutes les entrailles, au lieu desquel-
les on la farcit de la chair d'un vieil
Char , & d'herbes nerueuses : & lors la
graisse qui en decoule , est bien de plus
grande vertu qu'autrement.

Semblablement on fait des sachets de
cotton en forme de petits bonnets, qui
seruent pour appliquer   la teste , les-
quels on farcit: comme on en fait aussi
pour l'estomach , qu'on farcit de cho-
ses aromatiques, ou d'autres choses
propres au cerueau , ou   l'estomach.

Au reste comme nous voyons que les
cuisiniers entre-lardent les oyseaux
qu'ils veulent mettre rostir, avec clous
de gyrosles & pieces de canelle, afin
qu'ils soient de meilleure odeur , & de
meilleur goust: ainsi nous entre-lard s

auec Gyrofle & pieces de Canelle, les noix verdes, apres les auoir faiçtes tréper & cuire iusques à deuenir tendres: & les racines de Satyrion aussi, apres qu'elles seront cuites en la seconde decoction de Pois Ciches, iusques à ce qu'elles soient assez tendres, pareillement les Coings que nous voulons confire en quartiers, & nous pouuons appeller cela farcir, ou aromatiser, ou tous les deux comme il nous semblera bon:

*L'usage & façon de faire pourrir les
medicaments.*

CHAP. XLII.

*Putrefaction cōment est
uy enlê
due.* LA putrefaction est fort semblable à la coction, i'entens de la putrefaction, de laquelle ie parle à present: car ie ne veux pas entendre de la pourriture prise absoluëment, & en la propre signification, mais seulement d'un certain changement, qui se faiçt par la chaleur extreme, mesme des choses pourries, comme d'un fumier, & des escorces pourries. Pour exēple, l'huy-le qui se trouue dās les vessies, qui sont ordinairement és Ormes, mis dans vne phiole biē forte, vessies & tout, & puis bien estoupee, & enterree dans du fumier de cheual biē fort chaud, l'espace:

de quinze iours; apres tiree, & mise au Soleil, & ce qui se trouuera nager par dessus, qui sera clair, mis en vn autre pot, ce sera vn singulier, & souuerain remede contre tous vlceres.

Par ce moyen aussi nous rendrons le vinaigre fait de vin, beaucoup plus fort, plus subtil; & plus acré. Ce qu'on peut pareillement faire, ou le mettant au Soleil, ou mettant du vinaigre bien fort dans du vin, ou bien les fueilles, reiettons, & raboutures de Sorbier, ou bien le ius aigre de Citron, comme dict Galien au secôd liure de *Alimentis*. Aucuns y mettét des langues de nos Lamproyes, pour ceste mesme fin.

Pareillement de la paste on fait le leuain, & du laiët qui se treuve au vëtricule des animaux nourris de laiët, se fait la presure, ou caillé, & l'vn & l'autre pour estre acres de pourriture, ayãs perdu leur chaleur naturelle, & acquis vne chaleur nouuelle.

Et ainsi Galien destrempoit deux parties de Chalcitis, & vne partie de Litharge (ou selon Dioscoride, de Cadmie) en fort vinaigre, & au cœur de l'Esté, ou és iours les plus chauds, il le mettoit dans vn pot neuf, & l'enterroit dans vn fumier par l'espace de quarâte

*Vinaigre
corrompu
fait. est.
subtil &
acré.*

Galien.

*Médica-
ments
contre la
galle.*

iours, & par ce moyen il auoit vn médicament fort propre contre la galle, & rongne.

*Compo-
sition de
Diachal-
citeos.* Galien aussi en la composition de Diachalciteos, demande qu'on y mesle de la graisse desia pourrie de vieillesse, & d'huile fort vieil, & à demy pourry: aussi est-il de fort mauuaise odeur, & mal plaisant.

*Medica-
ments
cōtre les
nodosités
& dure-
tez.* Pareillement il faisoit cuire vn vieil fromage pourry de vieillesse, dās la decoction d'vn iambon salé, pour faire vn médicament propre contre les nodosités, & duretez qui suruiennent principalement és iointures.

*Especes
de pour-
riture.* Mesmes quand le vin, & les autres sucz bouillent, & par ce moyen se purgent de leur humidité superflue, c'est comme vne espee de pourriture: & les fleurs ensucrees, ou emiellees, les mettant au Soleil, & les Antidotes ou entre du miel, quand on les fait bouillir.

*Lib 4.
de sanit.
tural.* Aussi quand Galien vouloit faire des medicamens propres à oster les lassitudes, avec semences de Sapiñ, & fleurs de Peuplier, il les laissoit tremper plusieurs mois, ce qui estoit comme vne espee de putrefaction.

preparer les simples medicaments. 401
De l'Usage & maniere de faire, & rostir les
medicaments.

CHAP. XLIV.

FRicasser & rostir, ne sont pas seule- *Fricasser*
ment choses qui approchent fort *& rostir*
de la coction, mais bien souuēt ce sont *qui c'est.*
especes de coction, comme es viandes:
toutesfois il aduient bien peu souuent
qu'on face frire, ou rostir les medica-
mens, pour faire cuire l'humidité crüe,
& superflüe, ains pour la consumer du
tout.

Or on fricasse le plus souuent en vne *Commet*
poüelle, aussi a elle pris de là le nom de *ceci se*
poüelle à frire. Les medicamens qu'on *fait.*
prepare ainsi dans la poüelle, perdent
beaucoup de leur violente qualité;
comme dit Galien au liure de *Alimen Galien.*
lis, traittant de la Serpentine. Mais on
rostit les medicaments sur vne tuile
rouge, ou dans le four, ou mesme sur
les charbons allumez: & d'autant que
ces deux ne sont gueres differents l'un
de l'autre, & aussi qu'ils se font par le
moyen de la chaleur, nous les auons
voulu traiter ensemble.

Comme Galien dit, que pour rendre
la semence de Melanthium propre cō- *Melan-*
tre les cathares, & defluctions, il la faut *thium.*
frire: & la sen. ēce d'Agnes castus, pour

garder qu'elle ne cause pas tant de mal de reste, comme il dit au second liure de *Alimentis*.

*Mesué.
Ibidem.*

Aussi Mesué ordonne de rostir la semence de Lin, & de Nasitort, pour faire l'Eclegme pour les phrysiques, & la semence de porteaux, & de Nasitort, en la composition qu'il appelle *Electuarium nostrum*.

Cumin.

Le Cumin, apres l'auoir laissé tréper en vinaigre, le lendemain on le fait secher, & le fricasse on en vn pot de terre bien cuite, comme dit Galien parlant de la composition du Diaciminum au quatriesme liure de *sanit. tuend.*

Gal en.

Coriandre

Ordinairement on fait rostir le Coriandre, apres l'auoir fait tremper quelque temps en vinaigre: car par ce moyé on tient qu'il laisse sa trop vehemente chaleur, qu'il a en la superficie, tellement qu'apres il refroidit seulement.

Aussi faict on rostir les grains de grenade en l'autre Electuaire de Mesué.

*Semences
royales.*

Pareillement les semences de Pourpier, de Raisin, d'herbe aux puces, de Plâtain, de Guymaue, d'Anis, de Marube, doiuent estre rosties, quand on les veut faire seruir contre le flux de ventre, selon le dire de Galien.

Les fruiçts de Meurte, & les Galles *Fruits de Meurte & les Galles.*
rompues en cinq ou six pieces, veulent
estre rosties, apres les auoir faites trem-
per vne heure en huyle, quand on veut
qu'elles seruent contre la pelade: mais
il faut que l'huyle soit quelque huy-
le adstringent, ou bien en son lieu on
pourra mettre quelque autre suc,
quand il est besoin de plus grande ad-
striction.

Tous les Myrabolans, apres les auoir *Myrabolans.*
faicts tremper en quelque suc adstrin-
gent, & les auoir sechez avec vn linge,
veulent estre rostis, mais il les faut reti-
rer auant qu'ils deuiennent noirs, &
qu'ils soient bruslez, afin que leur ver-
tu ne se perde, ie dy, si on les brusloit
de façon qu'ils deuinssent en cendre.
Car les Myrabolans, & le Rhubarbe *Rhubar-*
sont beaucoup plus adstringents quand
ils sont rostis, que s'ils estoient simple-
ment cuits, & bruslez plus que rostis,
comme dit Mesué. *Mesué.*

Les Ben esta s rostis, perdent partie *Ben.*
de leur humidité superflue, & l'autre se
cuit, qui est cause, qu'estans rostis ils
laschent seulement le ventre, & ne sont
point vomitifs.

On fait aussi rostir les Noisettes, pour *Noisettes.*
faire l'Eclegme de Pino.

Gomme
Arabi-
que, &c.

Aussi quand il en est besoin, on fait rostir la Gomme Arabique, le Diagrangant, l'Ambre à Pate-nostres, & les autres Gommex rompuës en petites pieces de la grosseur d'un Es, iusques à ce qu'elles deuiennent blanches.

Amidon

Semblablement on fait rostir l'Amidon quand on veut faire les Trochisques de *Terra sigillata*, & des Trochisques de *Spodio*, leconds de Mesué.

Or le moyen de frire, & rostir les choses susdites, est tel: On prend vne poëlle, ou vn autre vaisseau de fer, & quand il est bien chaud, mesme iusques à estre tout rouge, si besoin fait, on le retire de dessus le feu, & met on dedans les fruiëts, semences, racines, ou autres choses; mais il les faut tousiours remuer avec vne spatule de fer, afin qu'ils ne bruslent: que s'ils ne sont encores assez rostis, on les oste, & fait on chauffer derechef la poëlle, ou autre vaisseau, puis on les fait rostir, iusques à ce qu'on voye que c'est assez.

Quelles
elues
veulent
estre ro-
sties plus
longue-
ment, &
quelles
moins.

Les choses donc, qui sont grosses, especes, humides, & gluantes, veulent estre rosties plus longuement, & celles qui sont cōtraires, veulent estre moins rosties, comme sont la semëce d'Anis, de Cumin, & de Naktort. Quant à la se-

mence de Lin, & de l'Herbe aux puces, pource qu'elles ont abondance d'humidité gluante, on les peut bien rostir vn peu plus longuement.

Il se trouue bien des medicaments, *Au four.* qu'on peut rostir dans le four, ou sur la voute du four, ou sous la cendre, & mesmè quelquefois on les y met tous seuls, d'autres fois on les met dans vn pot de terre neuf: que s'ils sont de moyenne grosseur, on les peut mettre rous entiers; mais s'ils sont gros, il les faudra rompre premierement: mesmes il y en a qu'on couure de paste, & puis on les fait rostir dans le four.

La Squille sert à beaucoup d'vsages, *Squille.* apres qu'elle est rostie, selon qu'il dit Dioscoride: car estant rostie, ou bouil- *Dioscor.* lie, elle perd beaucoup de son acrimonie, selon que dit Galien: au contrai- *Galien.* re, si on en prend de toute cruë, elle nuit grandemēt aux entrailles, comme dit Mesué. On choisit donc vne Squil- *Mesué.* le, & la nettoye-on, & puis on la couure avec de la fine pestre, ou avec de la terre grasse, ou argille (vray est, que Galien trouue cela vilain, traittant de la Theriaque) & fait-on la crouste de l'espaisseur d'vn doigt, puis on la fait rostir sous la cendre chaude, sous les

charbons, ou dans le four. Aucuns la font rostir en vn pot couuert, dans le four, & estant ainsi accoustree, elle purge plus soudainement, & plus doucement.

Pareillement on fait cuire l'Ellebore blanc, & la Scammonee, apres les auoir couuerts de paste, ou mis dás vn Coin, selon la doctrine de Dioscoride, & de Galien, & ainsi le Pain, le Coin, & les Simples mesmes, purgét plus benigne-ment. Aussi ils mettent l'Opium dans vn vaisseau chaud, retiré hors du feu, & quand l'Opium est fondu, ils le retirér, auant qu'il soit tellement sec, qu'il se puisse esmier.

Aussi Bulcasis en son liure intitulé *Acacia. Seruitor*, fait rostir nostre Acacia artificielle sur les charbons allumez.

Il adient quelquesfois, qu'on fait frire les medicaments avec quelque humeur, comme on fricasse les viâdes: car les Chastagnes se fricassent bien sans aucune humeur, mais les Féues, les Pois, la Chair, & les Champignons, ou Potirons se fricassent avec quelque humeur, comme avec huile, ou beurre. Et ainsi en la cõposition de la Triphe-
ra Persique on fricasse, & frotte on les Myrabolans iaunes, les Cepules, & les

Noirs en huile Violat, ou huile d'Amandes douces. Et tous les Myrabolās apres qu'ils sont biē pilez & broyez, on les fricasse en verjus, & suc de Meurte, & en vinaigre, puis les fait on secher en vn certain Electuaire pour l'estomach, de Mesué Pareillement en l'Electuaire de Mesué, qu'il appelle *Electuarium nostrum*, il les faut tous fricasser en bon vinaigre odoriferant, & apres en ius de Coins, Et apres il adioust, & *seruesiant* c'est à dire, qu'ō les face boüillir, tellement qu'on peut entēdre cela, qu'il les faut fricasser sur le feu, les remuāt toujours, & les frottant, non pas qu'il les faille frotter simplement en ces liqueurs comme nous auons dit, traittant de la maniere de frotter.

De l'Vsage, & maniere de brusler les medicaments.

CHAP. XLV.

ROstir, & brusler ne sont gueres differents l'vn de l'autre, & ny a ^{Rostir & brusler,} autre difference, que du plus au moins: ^{en quoy} car les choses qu'ō rostit par trop, sont ^{sont dis-} bruslees; & celles qu'on ne brusle pas ^{ferents.} assez, ne sont que rosties. Or on a accoustumé de brusler les parties des plantes, & animaux, mesmes les animaux tous entiers, les Simples metalli-

*Fin de
uerse.*

ques, & les terrestres. Mais l'intention & la fin pourquoy on les brusle est bié diuerſe: car on brusle les vns afin de les pouuoir mettre plus aisément en poudre, comme les Poils, la Laine ſourge, la Soye, les coquilles des Huîtres, & des Pourpres, les ongles d'Asnes, les cornes de Chevres, Cerfs, & Licornes, les Os, Cuirs, & autres choses, qui à cause de leur durté, ou pour estre grosses, massiues, gluantes, & autrement trop humides, ne se peuent pas aisément mettre en poudre. Les autres on les brusle, afin de leur faire perdre leur grosse substance, & les rendre plus subtils, ou leur acquerir quelque autre qualité qui ſuit necessairement la chaleur du feu; & encores que cela aduienne à toutes les choses qu'on brusle, ce n'est pas routesfois tousiours la fin pourquoy on les brusle. Et ainsi tous les metaliques, & terrestres deuiennét plus subtils, pour estre bruslez, & ceux qui estoient par trop acres, ſont modezez, & adoucis: ceux aussi qui n'auoiet aucune acrimonie, l'acquierent en les bruſſât, comme dit Galien au quatriefme, & neuſiesme des Simples, parlant de la Chalcitis.

*Eff. d.
durs.*

Par cela on peut bien cognoiſtre qu'en

qu'en bruslant, les vnes facultez s'adoucissent comme le Verdet, la Chalcitis, le Misy, Sori, Vitriol, & Melantaria, sont rendus plus moderez; à d'autres, en les bruslant, on acquiert nouvelles facultez, ou on les augmente, comme ils acquierent vertu de subtiliser, & causer les autres effects, que le goust acce a accoustumé de faire.

Il y en a des autres, qu'on brusle, à *Autres.* fin d'attirer au dehors, & à la superficie, quelque faculté qu'ils ont repugnante à nostre intention, afin de l'oster apres, en les lavant; & voila pourquoy *Galien.* Galien faisoit laver la pierre Phtygienne, apres l'avoir bruslee, & la pierre Ematite, és affections, & maladies des yeux.

On en brusle des autres, afin de leur *Autres.* faire perdre leur premiere couleur, & leur en faire avoir vne autre, qui soit plus plaisante au malade, ou bien pour desguiser, & couvrir les Simples, qui entrent en vne composition; & ainsi le Verdet bruslé modérément fera les em- *Verdet.* plastres roux: mais si on le brusle par trop, les Emplastres, où on le mettra, seront noirs.

La Ceruse estant pilee, & demenee *Ceruse.* avec vne spatule de fer, en la bruslant,

elle deuient rouge, comme l'Ochre, & l'Orpin.

Os, & Squilles. Les Os, & les Coquilles, quand on commence à les brusler, sont aucunement noirs, mais apres ils deuiennent bien fort blancs.

*Conuer-
sions d'es-
peces en
autres.* Il y en a aussi, qui en les bruslant, changent d'espece; comme la Vipere bruslee se change en Sel Theriacal; la Ceruse bruslee iusques à tant qu'elle rougisse, se change en Sandix; l'Éncens bruslé se conuertit en suye; le soulfre se conuertit en huyle; la Cadmia en pierre se cōuertir en Cadmia de fourneaux; & la Pompholix bruslee se conuertit en Spodium.

*Moyens
de bru-
ler diffé-
remt.* La façon aussi de brusler n'est pas sé-
blable en tous: car il y en a, qui ont vne humeur grasse, qu'on brusle tous seuls, comme sont les Poils, la Laine fourge, la Soye, les Cornes, les Ongles, les Cuirs, les Hyrôdelles, ces Oyseaux qui remuent tousiours la queue, les Aloüettes, & quelques autres petits Oyseaux, les Cigales, Scorpions, Viperes, Lieures, & quelques autres animaux à quatre pieds. Or pour brusler ces choses il les faut mettre en vn pot neuf, vn couuercle petruisé par dessus, & puis les mettre sur les charbons, ou

dans le four , principalement ceux qui estans presque reduits en cédre, se peu- uét perdre: mais ceux, qui mesme apres qu'ils sont bruslez, demeurent entiers, comme sont les Os, Ongles, Cornes, les coquilles d'huiſtres, les pierres dequoy on fait le Plastre , & la Chaux , & sem- blables , on les pourra couvrir de char- bons allumez, ou bien les mettre dessus ces charbons , ou les brusler à la flam- me ardente , sinon qu'on y voulust ad- iouſter quelque chose pour changer leur vertu : car lors il les faudroit bru- der en vn pot neuf.

Comme Galien , pour faire le Sel *Sel Ther-* Theriacal brusloit les Viperes , met- *riacal de* tant dessous quelques medicaments: *Galien.* ainsi aussi fait-on brusler la Ceruse , la Chalcitis, le Misy, le Sori, le Vitriol, l'Orpin , la Sandaracha , & le Plomb, les enfermant dans vn pot neuf, ou vne poëlle.

D'autres pour les brusler on les met *Cadmia* en vn pot de terre crud, & puis met- on *Et l'E-* ce pot au feu, & l'y laisse-on iusques à *rain.* ce qu'il soit cuit, comme la Cadmia , & l'Erain,

Mesmes des autres , on les met dans *Plomb* vn pot de cuire, ou de fer , comme le Plomb.

Verdet,
&c.

D'autres on les fait brusler dans vne poëlle, comme soule le Verdet, le Borax & la Litharge.

D'autres dans vn petit pot faict de cendres d'Os (qu'on appelle communement Crezeul) à la forge des Orfevres, d'autres au feu, d'autres au four, où on cuit le pain: d'autres en la fontaine des potiers de terre: & d'autres au fourneau des Alchimistes.

Les vns, comme i'ay desia dit, peuvent estre bruslez tous seuls, & à part, ou couuerts de charbons, ou mis dans vn pot neuf, ou dans vn pot de terre tout crud, ou dans vn bassin, sans y adiouster aucune chose avec, pour les faire allumer, ou changer leur vertu & faculté comme sont les Os, Cornes, & Coquilles d'Huistres.

Mais il y en a, que pour les faire allumer, il faut mettre parmy quelque matiere propre à cela, comme du Soulfre, d'Alum, du Sel, ou del'Orge, ainsi que Dioscoride l'a fort bien enseigné, traitant du Plomb bruslé, & d'autres.

Couuer-
ele du
pot.

Or si le pot dans lequel nous mettons ces choses pour les brusler, est de matiere fraisle, & aisee à rompre, comme de verre, auant que le mettre au feu, nous le couurons tout de terre de Beau-

uais; & s'il est de pierre, ou de caillou, nous le luttons avec de l'argile des Alchimistes, & le faisons secher de peu à peu; & bien souvent nous luttons le couvercle contre le pot, avec la même argile, afin qu'il n'y demeure point d'ouverture, par laquelle les charbons, ou la cendre puissent entrer, ou la matière s'espancher. Ceste bouë, ou fange se fait avec l'argile, de laquelle les potiers de terre font leurs pots, destrempee avec eau; longuement broyée, & pestrie avec fiente de cheval, & qui voudra, on y pourra mettre du poil de quelque beste; les Alchimistes appellent ceste argile ainsi accoustree, *Lutū sapientie*. Vray est, que bien souvent on se contente de la simple terre des potiers de terre, ou bien on met en son lieu du plâtre d'estrempé en eau, ou bien de la farine pestrie avec blancs d'œufs.

Aussi les Alchimistes bien souvent ferment le pot, faisant fondre & joindre les deux côslez de l'emboucheure lors que les choses qu'on veut calciner sont précieuses, & qu'ils ne veulent pas aussi qu'elles s'esluentent, ce qu'ils font seulement es pots de verre qui ont le col long, & appellent cela le *seau d'hermes*.

Le pot
comment
fermé
par les
Alchi-
mistes.

Pour-
quoy il
est con-
uert.

Mais il y a bien des choses où il n'y a pas grand danger, encore que le pot ne soit pas couvert, si on les veut brusler dans le four: mais si pour les brusler on veut couvrir le pot de cendres ou de charbóns, il sera bon de les couvrir, afin d'empescher qu'aucune ordure ne tóbe dedans, ou bien afin que la matiere qu'on brusle ne saute & se perde, comme on peut voir au sel, & en quelques pierres.

Quel est
le cou-
vert.

Or le couvercle est quelques fois solide & tout entier, d'autres fois il est pertuisé en plusieurs endroits, ce qui est fait, afin que les vapeurs grosses puissent mieux & plus aisément passer, desquelles il se faut bien garder, principalement quand c'est de quelque animal venimeux, comme sont les Viperes: Scorpions, & semblables, ensemble aussi des Metalliques.

Quelles
choses
doivent
estre
bruslees,
et pour-
quoy.

Il faut donc brusler ces choses avec charbons desia à demy-bruslez, mesme-ment si ce sont choses precieuses, ou bien matieres desquelles on se veut servir pour les yeux, afin qu'elles ne sentent aucunement la fumee, comme Galien avoir de coutume de brusler la pierre Phrygienne.

Il est aussi besoin bien souvent d'al-

lumer le feu avec des soufflets, ou avec *Comme*
vn esuentoir, afin que les choses soient *le feu est*
plustost bruslées, comme Galien trai- *allumé.*
étant de la façon de brusler la pierre
Phrygienne au 4 de comp. pharm. part. le
commande.

Aussi pour les brusler plus cōmode. *Comme*
ment, on met les vns en poudre, & les *dité pour*
autres on les rompt seulemēt en pieces *brusler.*
dē la gressent d'vne noix, comme la Li-
targe, ou d'vne noisette, comme on fait
les carrons, dēsquels on veut faire *L'o-*
leum Philosophorum, & comme aussi Ga-
lien faisoit de la pierre Phrygienne,
quand il la vouloit mettre en la cōpo-
sition qu'il faisoit pour lēs yeux. Il y en
a mesme qui avant que les brusler, les
font broyer plusieurs iours dās du vin
ou du vinaigre au soleil au cœur de l'E-
sté, comme il est dit au liure de comp.
Pharm. gener.

Toutes ces choses seront renduës *Des par-*
plus claires & manifestes par les exem- *ties de*
ples que nous produirons de Dioscori- *plantes.*
de, de Galien, de Mesué, & autres.

Les fueilles de l'Oliuier sauuage, mi-
sēs en vn pot de terre cru biē bouché &
lutté; & mis en vn fourneau de potier
de terre iusqu'à ce que le pot soit cuit,
& par ce moyen bruslées; apres laues.

avec eau, & sechees au soleil, elles effacent toutes macules, taches & taves des yeux avec plus grande efficace que Pópholix, aucune, selon que dit Alourcas. Quand on brusle les sarments, bois, escorces, & autres parties de plantes, on laisse toujours quelque trou ou ouverture au couvercle, afin que la fumee s'en aille.

Galien.

Galien se sert bien souvent des cendres d'Auronre, d'Asirodilles, de Vit de Chien, d'Arilarum, & de Serpentine bruslez.

Chong.

Parcillement on choisit les Chous qui n'ont esté replantez, & les ayant bien mondifiez de la terre, on les hache bien menu, puis on les met en vn pot avec vn couvercle pertuisé, dás le four, afin de les faire brusler & convertir en charbons: apres cela on pile ces charbons, & les met-on en vn autre pot, & l'ayát bien couvert, on les fait brusler, iusques à ce qu'ils soyent reduicts en cendre bien blanche.

*Myra-
bolans et
Rhubar-
be.*

Les Myrabolás & le Rhubarbe bruslez restreignét beaucoup plus que s'ils estoient seulement rostis, comme dit Mesué.

L'Aloes.

Aucuns font rostir l'Aloës en vn pot neuf, sur les charbons, quád c'est pour

faire la composition du Diamoschum amer, afin que la substance gluante estant consumée, il ne soit plus laxatif, & qu'il conforte & renforce davantage, & pour la mesme cause on le lave:

La lie de vin estant sechée, on la fait bruler au feu iusques à tant qu'elle devienne blanche, & qu'elle pique & brule fort la langue. *Lie de vin.*

Pour bruler l'Ambre à parenostres, on le met dans vn pot & le couvre on, & le fait on bruler toute vñe nuit au feu, selon l'enseignement de Bulcasis. *L'Ambre à parenostres*

On trouue aussi en la composition Cephalique d'Isis, qu'il y faut de l'Encens brulé, comme il est escrit au quatriesme liure de comp pharm. general. *Encens.*

Quant à la maniere de recueillir la suye d'Encens, apres que l'Encens est brulé, il la faut apprendre de Dioscoride.

Pour se seruir de la cendre d'vn lievre, pour rompre la pierre aux reins ou à la vessie, il faut prendre vn lievre en vie, & l'estrangler sans point luy oster de sang, & puis le mettre tout entier, peau & tout dans vn pot de terre neuf, & le bien couvrir, le mettre apres dans le four, & l'y laisser iusques à tant que le lievre se puisse mettre en poudre. *Des animaux, et de leurs parties.*

S v

Et ceste meime façon doit estre obseruee quand on veut brusler les Cigales, Grenouilles, Sâgues, & Herissons; selon l'enseignement de Galien en l'onziesme des Simples.

Cancer. Le vieillard Ezechiel faisoit brusler les Cancres tous vifs, en vne poëlle d'airain rouge, iusques à ce qu'on les peut mettre en poudre fort delict; pour s'en seruir contre la rage de ceux qui ont esté mordus des chiens enragés.

Gal. lib. 11. Simp. Les coquilles des Huîtres, des Limaces, des œufs, apres que le Poussin est esclos, la Soye, les Os, les Cornes; & Ongles veulent estre bruslez ou sur le brazier, ou bien mis sur vne tuille roue en vn pot dans le four, ou au foyer iusques à ce qu'ils blanchissent, & qu'on les puisse mettre en poudre. Mais il faut bien se garder de brusler ces choses, sinon que le Medecin l'ordonne: car en les bruslant elles changent de faculté. Mais on s'en peut bien seruir sans les brusler, les limant avec vne lime, ou les raclant, comme on fait la corne de Licorne, la verge d'un Cerf, ou d'un taureau, & puis les mettât en poudre bien delice, ou bien estans seulement bien limees. La soye aussi qu'on met es compositions cordiales, doit estre crüe, &

preparer les simples medicaments. 49
hachee menu afin de la metre en pou-
dre avec le reste, mais il la faut brusler,
quand on veut la mêler parmy les cō-
positions qui sont faictes pour consu-
mer les matieres, comme en la compo-
sition du Diasne de Nicolas.

Galien aussi au liure onziésme des *Esponge.*
simples, dit qu'on peut bruler l'Espon-
ge, l'ayant premierement faite tremper
en Bitume, ou à faute de Bitume, en de
la poix.

Pour bruler aussi la laine ensuyee, on *Gal. lib. 7*
la met en vn pot de terre qui soit large, *6. comp.*
& qui ait l'entree large, puis on le cou- *pharm.*
ure & le lutte on bien avec du plastre, *laine en*
ou de la colle, ou de la terre de potier *suyt.*
bien pestrie & broyee avec eau, apres
cela on la fait bruler en la fournaise, ou
à la cheminée.

On met aussi les Scorpiōs tous en vie, *Scorpiōs*
dās vn pot neuf, lequel on couure bien
& le lutte on avec de la paste ou argil-
les, puis on le met dās le four avec feu
de sarments, & par ce moyen on brule
les Scorpions, de sorte que si on prend
seulement six grains de ceste poudre,
avec Syrop de *quinque radicans*, elle rō-
pt la pierre aux reins.

On brule mesme les Viperes, & les *De Me-*
Couleures, & leur cēdre enduite avec *saliquos*
Et ter-
restre.

huile fait fondre les Escroüelles.

La Litharge, surnommee Carylitis, c'est à dire, Litharge d'or, bien pesante, bien nettoyée de plomb, & de toute autre matiere, mise en pieces de la grosseur d'une noix, veut estre mise sur le brazier, & la faut tellement allumer avec des soufflets, qu'elle brulle & soit toute en feu, & apres qu'elle est refroidie, il la faut nettoyer de toute l'ordure qui y suruient, & la serrer pour garder. D'autres l'esteignent avec du vinaigre, ou du vin, par deux ou trois fois, la brulant derechef, puis la serrent.

*Dioscor.
Cadmie.*

Pour bruler la Cadmie, il la faut couvrir de charbons, & l'y laisser iusques à ce qu'elle soit transparente & reluisante, & amassée en bouteilles, comme le mache-fer, & lors il le faut amortir avec du vin Amineen, si on en veut faire Emplastres: mais si on la veut mettre es medicaments propres pour la galle, il la faudra esteindre avec du vinaigre. Aucuns apres qu'elle est ainsi brulée, la broient avec du vin, & la brulent derechef en vn pot de terre crüe, iusqu'à ce qu'elle soit spongieuse & trouée comme vne pierre ponce; & encores la broient avec du vin, & la brulent pour la troisieme fois, iusques à

ce qu'elle soit entierement en poudre, sans qu'il y demeure rien d'aspre ou rude à manier.

Pour brusler le Plomb, il faut faire *plomb.* en ceste sorte, à sçauoir il faut prendre des lames de plomb bien delices, ou mesme de la limaille de plomb, & du souffre, & les mettre dans vn pot l'vn. apres l'autre iusqu'à ce que le pot soit plein, puis le bien couvrir, y laissant seulement vn petit souspirail, par lequel y faut mettre le feu, & durant que le plomb bruslera, il le faut tousiours remuer avec vne verge ou spatule de fer, iusques à ce que le tout soit bruslé & reduit en poudre: mais il te faut bien estouper le nez quand tu l'osteras: car la vapeur en est fort dommageable & dangereuse.

Pour rostit l'antimoine, il le faut cou- *Il le ten.*
rir de paste, puis l'enseuelir dans les *A. si-
maine.* charbons & le laisser là, iusqu'à ce que la crouste deuiene rouge comme charbon, & l'ayant retiré, il le faut amortir avec lait de femme, qui ait enfanté vn masle, ou bié avec vin vieil. On le peut bien aussi brusler sur les charbons allumez, & les peut-on souffler, iusques à tant que l'Antimoine brusle: car si on le brusle tant soit peu dauantage, il

se convertit en Plomb.

Ceruse.

Quand on veut brusler la Ceruse, on la met premierement en poudre, & puis on la met dâs vn pot de terre tout neuf; lequel on met sur les charbons allumez, remuant tousiours la Ceruse, iusques à ce qu'elle soit de couleur cédree, ou bien apres l'auoir pilee, on la met dans des grands plats neufs, sur le brazier, la remuant tousiours avec vne baguette ou verge, iusques à ce qu'elle soit de couleur de Sandaracha. Estant ainsi accoustree; elle prend le nom de Sondix, & l'ayât laissée refroidir, on la sette pour la garder. On fait tout de mesme pour brusler le Borax pilé, toutesfois aucuns l'arrousent de vinaigre, afin qu'il en deuienne rouge, quand il est iaune, on l'appelle communément Macciot.

Borax

pile.

Ibidem.

L'Erain

tirez de

quelque

vieil

nauires,

agées &

bruslé,

de

arragez

dans vn

pot de

terre cru

le tant

par

dessus pareille quantité de Soulfre, & de Sel, & les ayât ainsi mis l'un apres l'autre, quand le pot est à demy plein; on le couure bié, & le lutte-on avec d'argille de potier, apres cela on les met dans le fourneau, où il les faut laisser iusqu'à tant que le pot soit cuit. Dioscoride en

Dioscor.

seigne aussi quelques autres moyens de les brusler.

Pour brusler le Verdet, il le faut met- *Verdet.*
tre en bien petites pieces, puis le met-
tre dans vn grand plat de terre large,
sur le brasier ardent, le remuant tous-
jours, iusques à ce qu'ayant perdu sa
premiere couleur, il deuienne de cou-
leur cendree: & lors on le laisse refroi-
dir, & le serre on. Si on le fait br-
sler en vn pot de terre cru il n'aura pas la
mesme couleur.

La Chalciris doit estre mise en vn pot
de terre neuf, sur les charbons allumez, *Ch. liri-*
quand on la veut brusler, & la laisser là *8.*
iusques à ce qu'elle ne iette plus de
bouteilles, & qu'elle soit entierement
seche si elle estoit trop humide: mais si
elle estoit autre, il faut attendre qu'elle
ait acquis vne naiffue couleur sangui-
ne, ou couleur de Minium: puis l'ayāt
ostee de dessus le feu, il faut oster & ra-
cler toute l'ordure qui y sera. On la
peut bien aussi bruler sur les charbons
allumez, iusques à ce qu'elle ait la cou-
leur iaune pallissante.

Le Misy, le Sory, & le Chalcéanthum,
se bruslent tout de mesme, vray est que
le Chalcéanthum est de telle nature, qu'en *Misy,*
le brulant il vient de soy mesme rouge, *Sory, & Chalcé-*
anthum.

comme dit Dioscoride traittât du verd de gris.

Orpin.

Pour bruster l'Orpin, il le faut mettre dans vn pot de terre neuf, sur les charbons allumez, le remuant continuellement, iusques à tant qu'il soit embrasé, & qu'il ait changé de couleur, à sçauoir qu'il soit de couleur d'argent au dehors, & rouge au dedans, puis l'ayant fait refroidir, & l'ayant pilé, on le serre. On bruste seulement la Sandaracha, & l'Alum.

Gal. lib.

4. comp.

ph. r.

port.

Pierre

Phrygië

ne.

Pour bruster la Pierre Phrygienne il la faut mettre en pieces, de la grosseur d'vne Noisette, dans vn pot neuf lustré tout autour, & couuert d'vn couuercle pertuisé, ou au milieu seulement, ou en plusieurs lieux; ce qui est meilleur, afin que les fumées & la suye de ce qu'on bruste passent plus aisément par là: estant ainsi le tout préparé, il le faut mettre sur les charbons allumez, iusques à ce que le tout soit embrasé, ce qu'il faut faire au reste, tu le trouueras en Galien. Il faut aussi ainsi bruster le lapis Lazuli, & les autres.

Galien.

3d.

On bruste le sel dans vn pot de terre, biē couuert, afin qu'il ne petille & saute: l'ayāt couuert de brazier, on le laisse là iusques à tant qu'il bouille iusques

par dessus. Il faudroit brusler de mesme le Nitre, & la Spuma Nitri, si on les pouuoit recouurer.

Le Verre se peut brusler, comme dit *Verre* Auenzoar, le pilant, & mettant de la poix parmy, & apres qu'il est bruslé, on l'amortit avec eau fort froide, toutes-fois il ne deuient point fraisse.

Nous eussions peu amener beaucoup d'autres exemples, pris tant de Dioscoride que de plusieurs autres Auteurs, mais ceux mesmes que nous auons mis ne sont pas beaucoup en usage de nostre temps, ains pour la plupart negligez & mesprizez.

Nous disons les vns estre assez brus- *Quand*
lez, quand ils sont bien embrasez, *ils sont*
comme quand on brusle par trois fois *assez*
la pierre Phrygienne: d'autres, quand *bruslez*
ils ne iettent plus de fumee, & qu'il
n'en sort aucune luye: d'autres, quand
ils ne iettent plus de bouteilles. Ceux
qu'on brusle en vn pot de terre crud,
sont assez bruslez, quand le pot est cuit:
ceux qu'on couure de paste ou d'Argi-
le, quand la crouste est assez cuite, ou
bruslee.

De l'usage & façon d'amortir ou esteindre
les medicaments.

CHAP. XLVI.

*Quand
& pour-
quoy on
esteint les
medica-
ments.*

ON a accoustumé d'esteindre & amortir les medicaments, ou apres qu'ils sont brulez, ou quand ils sont seulement bien eschauffez & embrasez, ce qui se fait, non pas seulement pour oster la mauuaise qualité qu'ils pourroiet auoir du feu, que les Grecs appellent *ιμπύρισμα* : mais aussi afin que la qualité ou froidure de l'humeur puisse penetrer dans la substance de la chose, laquelle par la chaleur est renduë plus rare, comme le fer ardent esteint en eau de Piloscle, ou en quelque antre eau adstringente, est rendu fort dur & solide. Quelquesfois aussi on les amortit, pour les mieux nettoyer, comme le Plomb fondu, & souuent esteint en suc de Mercuriale tout chaud, & fort remué deuiendra pur & solide comme estain. On les esteint aussi, afin qu'ils attirent la vertu & faculté de l'humeur où on les trepe & amortit, voilà pourquoy on esteint la Cadmie en vin Amiénoën, quand on la veut faire seruir és Emplastres : & en vinaigre, quand on veut qu'elle serue és medicamens qu'on

*Cadmie
esteinte.*

faict pour la galle ou rongne, comme Dioscoride l'enseigne. Pour la mesme raison Galien veut qu'on esteigne la Pierre Phrygienne premierement en *Pierre* Beurre fraiz, lecondement en vin *Phrygien* Fa. *Phrygien* lernien, ou outre vn vin cleret & odorant, tiercement en miel Attique, afin que le medicament ne soit pas si sec & aride, mais qu'il soit quelque peu gluât & visqueux.

Les Noix de Galle, desquelles on se *Noix de* veut seruir pour arrester le flux de sang *Galle.* & que pour ceste fin on met sur les charbons, iusqu'à ce qu'elles soient allumees de toutes parts, doivent aussi estre esteintes en vinaigre, ou vin brusé & rude.

L' Antimoine doit estre esteint en lait *L' Anti-* de femme qui ait enfanté vn masle. *moine.*

La limaille d'acier souuent embrasée, *Limaille* s'esteint en vinaigre, & par ce moyen *d'Acier.* on la peut aussi mettre en poudre.

Par ces exemples nous voulons mon-
strer, que quelquefois les medicaments *Fruits et*
que nous esteignons, attirét la vertu & que des-
faculté de l'humeur où nous les estei- *sus.*
gnons: mais aussi quelquesfois nous
esteignons les choses allumees en quel-
que humeur, afin de changer la qualité
de l'humeur: comme quand nous estei-

gnons plusieurs fois des pierres, ou vn cercle ou barreau de fer allumez dans du laiët, afin de consumer la substance subtile, laquelle est mordäte, & que par ce moyen ce laiët soit rendu propre cõtre la dissenterie. Aussi nous esteignons plusieurs fois dans de l'eau, vn carreau d'Acier, ou vn billõ d'Or allumez, afin que l'eau ne soit pas si humide: mais qu'elle soit plus terrestre, la substance la plus subtile estant consumee.

L'argent
vif.

Nous disons que nous esteignons ou amortissons l'Argent vif encorẽ qu'il ne soit point embrasé au feu, le demenant avec suc de sauge, ou ius de Limons, ou salue humaine, d'autant que la faculté maligne s'adoucit auçunement, par le moyen de ces humeurs, laquelle autrement rongeroit tout, cõme Plinẽ l'a fort bien monstré.

*De l'usage & maniere de parfumer les
medicaments.*

CHAP. XLVII.

Parfu-
mer que
c'est.
Parfum
des cho-
ses aro-
mati-
ques.

Nous parfumons bien souvent les medicaments (qui n'est autre chose que leur faire recevoir quelque vapeur esleuee par leur chaleur) lors que nous le preparons, ou bruslons.

Le parfum des choses aromatiques-

prouvoquent les mois aux femmes, & attire l'amarry en bas, si elles le reçoivent par dessous, & au contraire il attire l'amarry en haut, si elles le reçoivent par la bouche, & par le nez.

Le parfum des plumes de Perdrix, de vieux souliers ou de quelqu'autre chose de mauuaise & mal plaisante senteur receu par le nez, fait retourner l'amarry en son lieu, qui montoit en haut.

*Autre
parfum
Et son
utilité.*

Le parfum de la racine & semence de Piuoine, de Poyurette, de Styrax, de Mastic, de Roses, est fort propre és maladies de la teste procedantes de flegme, mesme les estoupes parfumees du mesme parfum, ou autres, mises autour de la teste, y seruent.

Autre.

On fait aussi des frontals de Roses, Violettes, fleurs de Nymphaea, semences de laitue, de Pourpier, & semblables, lesquels on parfume à la vapeur de Verueine, de Betoine, de Roses, ou semblables, pour secourir à diuerses maladies de la teste.

Frontal.

Les Epithemes aussi pour l'estomach, lesquels on fait de cotton farcy de choses aromatiques, on les parfume avec quelque vapent propre à l'estomach.

Epithemes.

On fait aussi vn parfum des racines, ou des faeilles de Pas d'Asne, mises sur

*Parfum
de Pas
d'Asne.*

une tuile rouge, lequel receu par la bouche avec vn antonnoir, est fort propre à ceux qui sont tourmentez de la toux.

De soulfre, & d'Orpin. Le parfum fait de Soulfre bien purgé, d'Orpin bruslé, & lauë, est avec bonne raison appliqué aux asthmatiques, & pouffifs par quelques Praticiens.

Dioscor. Dioscoride aussi dit, qu'il faut faire mourir les Cantharides à la vapeur de quelque fort vinaigre.

L'usage & maniere de nettoyer les medicaments.

CHAP. XLVIII.

Lauer les medicaments comme necessaire. **L'**Ordre requeroit, qu'apres auoir traicté de la façon de brusler les medicaments, nous traictassions la façon de les lauer: car en les lauant, on oste la mauuaise qualité qu'ils pourroient auoir prise du feu (que nous appellôs *Empyreuma*) & l'acrimonie qu'ils ont acquise par la bruleure, voire mesme on oste l'acrimonie naturelle, & mondifie on les choses brulees, neantmoins pource que la louton, ou laucement est vne espeece de nettoiyement, il m'a semblé bon de traicter premiere-
Purgatio comme s'entend es medicaments. mēt de la façon & maniere de nettoyer & purger: car la cognoissâce de cestuy-

cy esclaircira fort l'autre. Quand nous parlons de la purgation des medicaments, nous entendons le mot de purgation passivement, & non pas activement, c'est à dire, entant qu'on les purge, & nettoye, & non pas entant qu'ils purgent & euacuent les humeurs, qui leur sont familiers en nostre corps.

On purge donc & nettoye les medicaments de routes ordures, & autres matieres estranges, en les escumant, clarifiant, coulant, les laissant rasseoir, les cuisant, lavant, coupant, ostant la peau, ou escorce, & en plusieurs autres facons, desquelles sera parlé cy apres.

*Maniere
de net-
toyer les
medica-
ments.*

Les racines, apres qu'elles sont arrachees & nettoyees des petites racines, qui sont autour, on les lave plustost deux ou trois fois, que non pas de les racler: que si elles sont grosses, & ont le cœur de dedans dur comme bois, il les faut vn peu casser, oster le cœur de dedans, apres les faire secher, & les serter. Voilà comme il faut accoustre les racines de Cichoree, d'Ache, de Fenouil, de Persil, de Panicaut, de Giroles de Carui, de Pastenailles sauvages, & des Pastenades domestiques. Quelquesfois aussi nous retranchons, s'il y a

Racines.

quelque chose de pourry, comme en la racine de Glayeul, d'Aulnee, de Coulevree, de Genoüillet, & de Rhubarbe. Quant aux racines de vit de Chien, de Serpentine, & d'Affrodile, ce sera assez d'oster les petites racines, & puis les laver, à cause qu'elles ont l'escorce fort delice, comme ont aussi les racines de la petite Chelidoine, des Escudez, & du Satyrion.

Squille. Aucuns ostent les premieres escorces de la Squille, avec vn cousteau de bois de Cyprez. Je n'estonne comme ils craignent de le faire avec vn cousteau de fer, veu qu'on le pile bien avec vn pilon de fer quand on en veut tirer le jus.

Herbes. On ne nettoye gueres souuent les herbes, sinon qu'il y ait quelque fueille seche, ou quelque tige dure: vray est que si elles sont terreuses ou bourbeuses, il sera bon de les laver, comme Dioscoride le commande.

Semences. Quant aux semences, il les faut bien souuēt nettoyer, deux, voire trois fois, comme les Legumes. Il les faut premierement nettoyer de leurs escorces, ou gousses, les bleds, de leurs espics; les fruiçts de Bagrenaudier, de leurs vessies: les semences des fruiçts, de leur poulpe;

poulpe: la semence de Palma Christi, d'Ortie masle, & les Chastagnes, de leurs herissons: les semences de Pauor, de Busquame, de l'Espurge, & de Palinurus, de leurs calices; & ainsi les autres chacune selon son espece. Et outre cela toutes ces semences veulent encores estre mondees bien souuent de leur petite peau, & escorce interieure, comme il sera dit incontinent apres.

Les Noix, les Amendes, & les Noisettes veulent premierement estre mō-

*Noix,
Amēdes,
Noisettes*

dees de l'escorce verde qu'elles ont au dessus, apres de l'escorce dure, & en troisieme lieu de la petite peau delicee qu'elles ont apres l'escorce dure. Il se trouue beaucoup d'autres, qui sont de mesme. Pour le present, nous ne voulonstraitter que de la troisieme purgation: car les deux premieres sont si communes, que mesme le peuple vend les fruiçts nettoyez de la premiere & seconde purgation, mesme ils vendent l'Espeautre, & le Ris nettoyez de la petite peau, de laquelle le grain est reuestu, les faisant passer sous la meule. No^t nettoyons donc de leur escorce, ou peau, les semences de Carthame, de Courge, de Cocóbre, de Melon, de Citrouille, de Citron, tellement qu'il n'y

demeure que la moüelle; ce qu'on peut faire en plusieurs sortes & manieres: car les vns les tiennent au Soleil, & apres cassent l'escorce tout doucement, dans le mortier, & frottent la semence entre les mains, iusques à tant que l'escorce soit separee de la moüelle, & lors on le crible en quelque crible propre, qui puisse retenir l'escorce, & laisser passer la moüelle. D'autres au lieu de les mettre au soleil, les fricassent vn bié peu à la chaleur du feu; il est bien vray que quand on les accoustre ainsi, la moüelle est apres de fort mauuaise odeur, & mal plaisante au goust de celui qui la prend, comme nous voyons de l'huile chauffé. D'autres nettoient vne semence apres l'autre, avec des ciseaux; mais cela est fort laborieux, cōme aussi quand on oste l'escorce avec les ongles, ou les dents, outre ce que cela est vilain & sale, & toutesfois c'est auiourd'huy l'ordinaire. Il y en a aussi, qui apres auoir bien fait secher les semences au Soleil, en prennent assez bonne quantité, & les brisent en frottant avec vn pilon de bois. puis les passent par vn crible clair, les pilent derechef, & les passent: que si l'escorce passe

avec le reste , ils les vannent.

Pour nettoier la semence de Sisame, *Sisame*
ou Iugioline , on oste toutes autres se- *en l'u-*
mences , & puis on l'arrouse d'eau vn *giolins.*
bien peu salee, & la frotte on entre les
mains , puis on l'arrouse derechef,iuf-
ques à tant qu'elle soit bien trempee,
apres tout cela,on l'estend sur vn linge
pour la faite secher, & apres l'auoir vn
peu faite rostir , on la met dans vn sa-
chet bien aspre & rude , & la frotte on
iufques à ce que la peau ou escorce soit
toute ostee, puis on separe les escorces
au vent,ou en soufflant, ou bien on les
met dans l'eau froide , & oste-on les
peaux,& escorces qui nagét par dessus.
De mesme façon faut-il oster les escor-
ces de semences de Cocombre , Cour-
ge, Melons, & citrouïlles, quand on en
veut faire d'huile , comme dit Mesué,
mais non pas pour autre vsage.

Quant aux Amandes , Pistaches , Pi- *Amande*
gnolats, Noix , & semblables, si on les *Pistache*
fait seulement tréper vne nuit en eau *ches, &c.*
froide , quelque petite espace , en eau
riede , elles laisseront incontinent leur
peau. Ou bien si on les fait rostir en la
poëlle, iufqu'à tât qu'elles laissent leur
peau; mais parce moyen elles sont ren-
duës de mauuaïse odeur, & deuiennent

plus huylenses. Aucuns courent les noyaux de ces fructs, quand ils sont encores frais, dans de la paille de Froment, & par ce moyen l'escorce s'en va. D'autres les aiment mieux peler avec vn couteau, principalement quand ils veulent tirer d'huyle d'Amandes douces, pour donner tout frais à ceux qui ont la colique, ou la grauelle. D'autres les pilent sans peler, & ne laissent pas d'en tirer l'huyle bien pur, & plaisant à la bouche.

Legumes L'Orgo, le Froment, & les autres blez, & legumes se pelent assez, si seulement on les arroute à plusieurs, & diuerses fois, avec eau chaude; & si on les bat avec vn pilon de bois, puis qu'on les face secher, qu'on les esuente, sinon que ce soit en Esté, qu'on les seche apres du tout, & qu'on les serre pour garder. Toutefois il aduiet bien souuent, que le principal vsage est en l'escorce, comme és Pois, Febues, & autres, voire mesme bien souuent on ne demande que l'escorce, cōme on voit au Sumach, en la racine d'Ache, de Fenoüil, d'Ellebo-re, de Turbith, de Canelle, & autres escorces, desquelles nous auons parlé au premier liure de la Methode de composer les medicaments.

La semence de Palma Christi laisse *Palma
Christi.* facilement son herisson, si seulement on la tient quelque temps au Soleil; ou qu'on la fricasse, ou qu'on la frotte; mais pour peler apres la semence, il la faut peler, comme il a esté dit. Vray est, qu'il ne la faut pas piler si fort que les autres, afin qu'elles ne s'étreteignent pour leur trop grande humidité: semblablement les fruiets de Laurier, ou bien si on veut, on en pourra tirer l'huyle, sans les peler ou oster l'escorce.

La Coloquinte veut estre emondée *Colo-
quinte.* de son escorce, & semence: car les Medecins se seruent de la moüelle seule.

Les Coins, & autres fruiets qu'on *Coin.* veut confire, doiuent estre nettoyez & dehors & dedans.

Pour nettoyer la Casse, & la separer *Casse.* des semences, apres l'auoir tirée de ses gousses, & des cartilages qui sont entre-deux, il la faut passer par vn crible de soyes de cheual, avec vne spatule, ou avec vne cuillier, ou mesme avec la main; mais il y en a qui font cela à la vapeur de quelque decoction medecinale, ce qui est meilleur, & plus aisé: quelquefois aussi on la dissout en quelque humeur, comme en la composition de Diamanna de Mesué. Nous

purgeons de mesme les Tamarins; vray est, que pour les faire passer par le crible, il y faut le plus souuēt mesler quelque humeur. Pareillement la Manne, si on la dissout en quelque humeur chaude, elle laissera au crible les fucilles de Meleze (sur laquelle on la cueille le plus souuent) & toutes autres ordures & vilenies.

Dattes.

Les Dattes veulent estre mondres avec vn cousteau & dehors & dedans, comme nous auons amplement discouru au troisieme liure de la Methode de composer les medicaments.

Sucs.

Quant aux sucs, on les peut nettoier diuersement, à sçauoir, les faisant bouillir, les laissant rasseoir, les clarifiant, ou les coulant, comme nous enseignerons parlans des Syrops, & comme nous auons desia monstré, parlans de la clarification, & de la colature.

Gommes

Pour nettoier la Gomme Arabique, le Diagragent, & semblables, il les faut piler grossierement, si elles sont seches, puis les mettre tremper dans vn pot de verre, en eau pure, ou en eau rose, toute vne nuit, le lé demain il les faut mesler avec la main, iusques à ce qu'elles soient fondües, & puis les passer par vn crible bien net, les remuant mesme

preparer les simples medicaments. 49

avec la main, & ainsi on s'en peut servir, ou bien les faire secher, & les servir pour garder.

Le Galbanum, encores que ce soit du ^{Galba-}
plus exquis, il a toutesfois tousiours ^{num,}
quelque chose de son bois, & de la semence meslé parmy; parquoy avant que s'en servir, le faut nettoyer en la maniere suivante: Il le faut ietter en eau bouillante, & quand il sera fondu, le faut passer par vn linge net & clair, ou bien faudr^o oster les ordures qui nageront par dessus, avec vn bassin, ou autre vaisseau creux.

Toutes les autres liqueurs aussi se ^{Liqueurs}
pourront nettoyer des semences, esclats de bois, & autres ordures qui se trouvent parmy, soit qu'elles y soient par negligence, ou par la malice des revendeurs, les faisant fondre & destremper en quelque humeur propre & conuenable.

Quant à la façon de nettoyer les ^{Graisses,}
Graisses, Ceruelles, Sang, & autres parties ^{& autres parties}
des animaux, de'quels on se sert en ^{des}
Medecine, il en sera parlé incontinent ^{apres}
apres, quand nous traiterons des medicaments qui requierent plusieurs sortes de preparation tout à la fois.

De l'usage & façon de lauer les medicamēts.
 CHAP. XLIX.

*L'auemēt
que c'est*

LA lotion, ou lauement, comme i'ay
 dict, est vne espece de purgation,
 ou nettoiyement, laquelle se fait le plus
 souuent pour oster quelques ordures,
 & immondices; toutesfois Mesué, &
 quelques autres Autheurs abusans du
 mot de lauer, l'approprient à ce qu'on
 abreue quelque medicament d'une hu-
 meur medecinale. Qui voudra sçauoir
 les vertus & facultez de la lotion, lise
 Mesué.

Mesué.

*Maniere
de lauer
les Sim-
p.*

On laue donc en eau de fontaine les
 racines, herbes, fruiēts, semēces, si elles
 sont souillées de boue, de poussiere, ou
 de quelque autre ordure; & faut chāger
 d'eau iusques à tant que l'eau en sorte
 toute claire & nette, & que ce que nous
 voulons lauer, soit bien net, encores
 que ce soient Roses, Violettes, Endiue,
 ou quelque autre espece de Cichoree,
 ou de Capilly Veneris; mais apres il les
 faut faire secher, les essuyant avec des
 linges, ou les mettant au vent, au Soleil
 ou deuant le feu, pourueu qu'il soit pe-
 tit, de peur qu'il ne dissipe la faculté &
 vertu du medicamēt. Mais d'autāt que
 ceste sorte de lauement, qui est cognuë,

& en commun viage de chacun, n'est pas de grande importance, si on en veut faire conference avec elle, de laquelle ie veux traiter incontinent apres, aussi ne suis-je pas deliberé de m'y arrester dauantage. L'autre espee de lauement se fait & dehors, & dedans, c'est à dire, par toute la substance de la chose que nous voulons lauer.

Il y a plusieurs choses, qui veulent ainsi estre laues & dehors, & dedans, c'est à dire, en toute leur substance, pour quatre raisons deduites par Mes- *mesur.* sué en son premier liure, outre lesquelles nous en mettons aussi icy quelques vns, desquelles nous auons aussi parlé comme en passant, au troisieme liure de nostre Methode de composer les medicaments.

Or afin que l'humeur puisse paruenir *Le dur,* iusques aux parties les plus petites de *ou de* ce que nous voulons lauer, pour en *nature* oster quelque substâce contraire à no- *de pierre* stre intention, s'il est dur, ou de nature de pierre, auant que le lauer, s'il le faut mettre en poudre tres-deliée, il se fond aisément, il le faut chauffer, s'il est de nature liquide, il le faut lauer ainsi qu'il est; tout de mesme quand il est de telle nature, qu'il se fond & défait, on le

met en l'eau, ou en quelque autre humeur, comme font le bole Armene, & la Chaux.

*Comment
on se per
sennent
les choses
qui se
fondent
au juyuet.*

Les choses donc, qui se fondent aisément, comme l'Huyle la Cire, la poix, la Resine, qu'on les face vn peu chauffer, & puis qu'on les iette dans quelque vaisseau à large entrée, qui soit à demy plein d'eau bien nette, laquelle n'ait aucune odeur, ou aucun goust, ne couleur aucune, pour le moins qu'on puisse sentir, laquelle sera tiedie au Soleil, ou au feu: lors il les faut longuement demener & remuer avec la main & puis arrester, iusqu'à ce que tout le gras vienne au dessus; ce qui se fait bien tost en telles choses, à cause de leur naturelle legereté, horsmis, à l'huile, quand il est trop meslé à cause de la longue agitation avec l'eau, comme il sera dit incontinent apres. Cela estant fait, il faut ietter là celle eau, & en mettre d'autre, qui soit de mesme qualité, & repeter cela trois, quatre fois, ou iusqu'à ce que le medicament ait du tout perdu en l'eau celle substance, ou qualité qui repugnoit à nostre intention: ou bien que l'eau ne tiennne rien de celle qualité, ou substance, comme la couleur, odeur, ou saveur: ce qu'on pourra

- *preparer les simples medicaments.* 443
aisément cognoistre à l'œil, à l'odeur,
& au goût.

Mais pour verser, & oster l'eau, il faut qu'il y ait vn trou au fond, lequel on pourra boucher avec d'Argile, pendant qu'on lauera, ou bien on pourra verser premierement le gras qui est par dessus en vn autre pot, & puis ietter là l'eau. D'autres meslét le gras avec l'eau pour le lauer, en vn pot percé de deux costez, & quand ils les veulent remuer, ils fermét les deux trous avec le doigt, puis l'ayant laissé rasseoir enuiton vne heure, ils versent l'eau par vn des trous, & y en mettent d'autre: ce qu'ils reiterent tant de fois, que l'huile ayant perdu son acrimonie, & sa couleur jaune, soit deuenu plus doux, & plus blanc. Vray est, qu'en lauant l'huile, il se faut bié garder de le remuer, ou battre trop longuement parmy l'eau: car s'il est par trop meslé, il est apres malaisé de le separer. Il le faudra donc battre de sorte, que le laissant vn peu rasseoir & reposer, on le puisse tout cueillir par dessus. Vn tel huile ainsi laué est propre pour faire huiles, & autres compositions blanches, ou qui ont vertu de refroidir, & c'est d'iceluy qu'il faut se seruir en telles choses.

*Moyen
de verser
& oster
l'eau.*

*A' adre-
sissimée.*

Les du-
res &
pierreu-
ses.

Quant aux choses dures, & pierreu-
ses, comme sont les metalliques, pier-
res, os, coquilles, sucs sechez, & larmes
sechees, il les faut premierement met-
tre en poudre tres- delicee, puis les ietter
dans de l'eau bien nette, laquelle il fau-
dra incontinent changer, & les deme-
ner avec la main, ou avec vne spatule,
& faudra faire cela iusques à tant qu'il
ne vienne plus rien de sale au dessus de
l'eau, & que l'eau sorte sans rien tenir
de la qualité du medicament, comme
de la couleur, odeur, ou saveur: mais il
se faut bien garder de verser de l'eau,
iusques à ce que le medicament soit
rassis, & tout allé au fond du pot: ce
qui aduient aisément aux metalliques,
& corps terrestres, à cause de leur na-
turelle pesanteur, comme à ceux, dont
nous auons cy- deuant patlé, de nager
par dessus, à cause de leur legereté na-
turelle. Quand on veut verser l'eau il
faut tout bellement baisser l'entree du
pot, de peur que le baissant trop rude-
mēt, on ne mēle derechef parmy l'eau
ce qui estoit desia laué, & qu'on verse
tout ensemble: car il vaut beaucoup
mieux, qu'il y demeure quelque peu de
la premiere eau, que de respendre ce
que nous venons de lauer. Quant au

Moyen
de verser
l'eau.

vaisseau percé dessous, que nous auons dit estre propre és choses qui se peuvent fondre, il ne peut aucunemēt seruir en ceux-cy : car les choses pesantes vont tousiours au fond, tellement que si ce pot est percé au fond, pendant vuidel'eau, ces matieres boucheront le trou, ou bien en voidant l'eau, le reste passera. On les peut aussi passer par vn tissu, qu'on appelle vulgairement vn *Autre moyen de l'acier* feutre, faisant couler petit à petit l'eau, *l'eau.* principalement quand ce qu'on veut lauer est precieux & de grand prix : car par ce moyen bien peu ou rien du tout passe avec l'eau, ains elle sort plus pure, & tient moins de la substance de ce qu'on lue.

Voila comme il faut lauer le Plomb, *Exemples.* la Ceruse, la Litharge, la crasse de Plôb, l'Erain, le Verdet, la Chalcitis, & les autres de mesme genre, la Cadmie, le Spodium, la Turhie, l'Antimoine, le lapis Lazuli, la Chaux, & les autres metalliques, & les pierres, les Os, comme l'os de Seiche, les Cornes de Cerf, de Chevre, les Ongles de Chèvre, les coquilles d'Huistres, & semblables.

Mais à cause que ces choses ainsi dures, veulent estre mises en poudre auāt *precieuses.* que les lauer, pour les reduire en pou-

dre, il les faut premierement brusler; vray est, qu'il y en a plusieurs, qui sans brusler se peuvent bien pulueriser, comme la Cadmie, principalement celle qu'on appelle pierreuse, la Chalcitis, le Vitriol, la Ceruse, & la Tutie.

*Quelles
choses s'ot
plus ou
moins
lauées*

D'auantage, les choses qui se peuvent fondre doiuent estre hastiuement laues, mais les choses dures, ou les moyēnes, si on les laue en quelque humeur medecinale, il les faut faire tréper dedās, mesme vne nuit entiere, afin qu'elles en retirēt plus de vertu & faculté; car pour les bien lauer, il les faut lauer en plein jour, & mesme au cœur du soleil, principalement quād nous voulōs qu'elles soient bien seches, bien subriles & bien blanches Or on a accoustumé de les lauer, nō pas seulement en eau de fontaine pure, mais aussi en eau de mer, en eau sulfureuse, ou bitumineuse, en vin, vinaigre, lait, en quelque mucilage, en quelque suc de plāte, en la decoctiō des choses aromatiques, ou de quelques autres medicamēs, mesmes des laxatifs, comme on peut voir par ce que Mesué en dit traittant des Simples: bref, on les peut lauer en quelque humeur que ce soit, pourueu qu'un Medecin sçauāt & bien expert l'ait ordonné, lequel à la

Mesué.

puissance de choisir telle humeur qu'il vouldra, afin que l'Apothicaire ne pèse pas auoir ceste authorité & puissance. Car quelques fois, encore que ce qu'on veut lauer soit chaud, le Medecin peut augmenter sa chaleur, parquoy il commande de le lauer en vne humeur qui soit encores plus chaude, ou bien le refroidir, le faisant lauer en quelque humeur froide: parquoy aussi il veut charger les autres vertus & facultez.

Il est bien vray, qu'il n'y a point de mal, que l'Apothicaire change la couleur du medicament à son plaisir, pourueu que cela ne change rien en la faculté & vertu, comme si le Medecin a ordonné de lauer cecy ou cela, en gros vin aude, & que l'Apothicaire vueille que son medicamēt soit bien blanc & beau, il le pourra lauer en vin blanc, pourueu qu'il soit brusc & rude.

Quant à l'odeur, ie ne suis pas de mesme aduis, à sçauoir que cela demeure au choix & en la volonté de l'Apothicaire, de luy donner telle odeur qu'il vouldra: car la substāce en laquelle l'odeur consiste, est bien de plus grande vertu que non pas la couleur, & qui plus est, l'odeur qu'on y pouroit mettre, ne seroit pas peut estre conuenable

S'il est permis le charger la couleur du medicament.

D. l'odeur du medicament.

au naturel du malade, ou à la guerison de la maladie qui pourra estre au cœur, ou au cerueau, ou en l'amarry.

De goust Encores moins consentiray- ie qu'il puisse donner ce goust ou celuy- là à son plaisir à vn medicament, ou quel- qu'autre manifeste & importante quali- é, choisissant l'humeur pour lauer le medicament, telle qu'il vouldra, pour ce faire.

Gal in fin. l. i. cōp. plu. general. Les Metal- liques comment lauez. Donc les choses metalliques, apres estre mises en poudre tres- delice, veu- lent estre lauees en vinaigre, ou en eau de mer, quand les playes, où on les veut faire seruir sont enflées, ayans leurs bords gros & durs, à cause dequoy el- les demādent estre bien fort atteneues: mais si les humeurs qui abondent és playes, sont acres & mordantes, il les faudra lauer en vin. Il faudra donc de- mener par plusieurs iours les choses Metalliques en ces humeurs, iusques à ce que ces metalliques soiēt purs, blācs & clers. Tous les Metalliques dont nous vsons à la pointure des nerfs, & és autres playes d'iceux, veulent estre pre- mierement lauez si nous voulons qu'ils desseichent sans aucune mordication: pareillement la Cire & la Terebentine, qui entrent en telles compositiōs, doi-

uent estre laucées, & à plus forte raison les autres Resines, si on en veut mettre: car tous les medicaments qu'on laue, perdent leur qualité acre & mordante.

Voilà ce que nous auions à dire du laucement des choses dures, des molles & des moyènes, en general il reste que nous proposons le moyen de lauer quelques vns en particulier, premiere-ment de quelques parties des plantes & apres des Metalliques.

Quand on veut lauer l'Aloës, il faut ^{L'Aloës} choisir du meilleur: & apres l'auoir pilé ^{comme il} & cassé, le faut mettre dans de l'eau de ^{laue.} fontaine, au double, ou enuiron, & le demener quelque temps avec vne spatule de fer ou de bois, dans vn grand plat d'estain, ou de terre, ou de quelque autre matiere: apres cela il le faut cou-
tir, & le laisser là reposer vn quart d'heure, ou quelque peu d'auantage: & quand il est rassis, faut mettre tout bellement en vn autre vaisseau ce qui est de plus cler par dessus, le faisant passer par vn couloir de soye: ou bien si tu veux que l'Aloës soit bien pur (vray est que tu n'en auras pas tant) il le faut passer par vn feutre, ou bien le laisser rasseoir plus longuement, principale-ment en vn pot de verre, qui ait plu-

leurs petits pertuis, desquels on pourra clore avec vne espine, ou avec de la cire, & tât que tu verras que ce qui coulera par ces petits pertuis sera clair, le faudra laisser couler, de peur qu'en remuant le pot, il ne se tournast trouble; puis tu y pourras mettre de nouvelle eau, le remuer côme auparauât, le laisser reposer. & mettre le plus clair en vn autre vaisseau; & faudra reiterer cela quatre ou cinq fois iusques à tant qu'il ne demeure de l'Aloës que la crasse & le sable. Cela fait il sera bon que tu fasses secher la premiere au soleil toute seule, laquelle sera plus exquise, & toutes les autres on les pourra faire secher ensemble. Que si c'est en Hyuer, ou b'en qu'o ait affaire soudainement d'Aloës laué, on le pourra bien faire secher à petit feu. Mais quád l'Aloës est presque sec; il le faut oster de dedans le pot, & pour l'oster pl^r facilement, il faut faire chauffer le pot vn bien peu: & l'ayant osté, racler le dessous, à cause que toute la crasse y est assemblée, comme nous voyons qu'on fait aux pains de cire. Que si l'Aloës n'est pas encores assez pur, ny assez clair à ta fantasia, il le faudra piler derechef, & le lauer comme auparauât, mesmes, si bon te semble, tu

le pourras reiterer trois fois, si l'ordonnance du Medecin le porte: car l'Aloës qui est ainsi laué tant de fois perd quasi toute son acrimonie & sa vertu laxative, & mesme sa chaleur, encores qu'en icelle la plus subtile partie de l'Aloës soit contenuë, de sorte qu'estant depouillé de ces qualitez, il fortifie d'auantage & n'est pas si laxat.f.

Dioscoride au cinquiesme liure, en- Litharge
Dioscor.
seigne plusieurs façons de lauer la Litharge surnommee Chrystitis, & en son defaut l'Argyritis, ou autre, afin de la blanchir: mais on la peut lauer comme les autres Metalliques, à sçauoir la pilant premieremēt, la passant par vn crible, puis la demenant dans de l'eau pure, laquelle il faudra changer quelques-fois le laissant rasseoir, & versant tout doucement l'eau, & y en mettant d'autre comme i'ay dit cy deuant.

La Cadmie pierreuse, pour la rendre La Cad-
pl^e dessicative, Galié la faisoit lauer au me pier-
cœur de l'Esté au Soleil, par plusieurs reuse.
iours, la broyant en fort vinsigre, ou en Gali.ca.
vin qui soit entierement fauve, & de substance bien claire, comme sont en v n plus
tre les vins François, le vin d'Orleans, d. s. n. c.
& le vin de Beaune, lequel est beaucoup t. f.
plus dessicatif. Apres qu'elle est ainsi

lauee, il la faut faire secher, & la serrer pour garder, & d'icelle on peut saupou-
Dioscor. drer les vlceres malins. Mais selon Dioscoride, elle veut estre lauee dans le mortier, apres qu'elle est pilee, ostant tousiours l'eau, iusques à ce qu'il n'en sorte plus d'ordure, & apres on la met en Trochisques pour la garder. D'autres la lauent comme la Tuthie.

Mache-
fer.
Lib. 9.
ad Al-
manforé.
Dioscor. Le Machefer, apres l'auoir pilé, il le faut faire tremper en vinaigre, l'espace de huit iours, changeant tous les iours de vinaigre, le neuuesime iour on le met sur vne lame ardente pour le faire rostir. Estant ainsi preparé, il sert pour faire la composition de Rhasis, pour arrester tout flux de sang immodéré.

Plomb. Le Plomb apres qu'il est brulé, veut estre laué à la façon comme des autres choses dures: ou bien en la maniere suiuant. Mettez vn bien peu d'eau en vn mortier de plomb, & la demenez avec vn pilon de plomb, iusques à ce qu'elle deuienne noire, & commence à s'espessir, & lors coulez ceste eau par vn linge trois ou quatre fois, & la laissez rasseoir, & lauez la fondraille en eau claire, iusques à ce que l'eau n'en sorte plus noire. Ou bien pilez à plusieurs & diuerses fois la limaille de plomb, avec

eau dás le mortier, iusqu'à ce que l'eau qu'il faudra souuent changer, en sorte toute pure & claire, sans estre rien noircie.

Pour lauer la Tuthie, on la lie dans *La Tu-*
vn linge moyennement clair & rare, *thie.*
puis on la demene dans vn pot, rempli
d'eau de pluye, ou d'eau de fótaine, afin
que la partie la plus subtile, qui est la
plus nécessaire, s'en aille dans l'eau, &
que toute la crasse & ordure demeure
dans le linge, puis il faut laisser rasseoir
ceste eau, & verser tout doucement le
dessus, & y mettre d'autre eau : & fau-
dra reietter le mesme, iusques à ce qu'il
ne demeure dans le linge rien de bon.
Il y a bien d'autres moyens de la lauer,
mais qui les voudra sçauoir, qui les ap-
prenne de Dioscoride.

On laue le Spodium de mesme façon, *Spodium*
vray est qu'il a plus de crasse & ordure : *Cadmie*
ainsi aussi lauo-on quelquesfois la Cad- *des four-*
mie en pierre : mais la Cadmie qui se *neaux.*
trouue és fourneaux (qu'o appelle cõ-
munement Tuthie, & mal proprement
Pompholix) doit estre lauee à la façon
des autres Metalliques.

La crasse du Plomb doit estre lauee *Crasse*
auec eau clere dans le mortier, & fau- *de Plomb*
dra changer d'eau si souuent, qu'elle en

forte toute noire, sans estre aucune-
ment iaunie de la couleur de la crasse:
cela fait, il la faut mettre en Trochis-
ques, selon Dioscoride.

L'Antimoine, la Ceruse, & l'Etain
brulé, selon le mesme Auteur, veu-
lent estre lauez comme la Cadmia, ou
la crasse de Plomb.

*L'Anti-
moine,
ceruse, et
Etain.*

*Lapis
Lazuli,
& l'Ar-
menien est.*

Alexander Trallianus enseigne cõ-
me il faut lauer le Lapis Lazuli, & la
pierre Armenienne, assauoir en eau cõ-
mune, trente ou quarante fois, chan-
geant l'eau à chacune fois, puis en eau
de Buglosse, ou en eau Rose dix fois,
comme en la confection Alkermes, &
es pilules qu'on fait de ses pierres.

*Chaux
lancee.
Gal lib.
& Meth.
Dioscor.*

La Chaux lancee deux ou trois fois en
eau de mer, en Esté, es iours Caniculai-
res, est vn medicamēt fort propre pour
les nerfs piquez, si on la mesle avec
huile.

Borax.

Pour lauer le Borrax, il le faut piler,
puis ietter de l'eau par dessus dans le
mortier mesme, & le bien frotter cõtre
le mortier, avec la paume de la main,
& apres qu'il sera rassis, il le faut cou-
ler: ce qu'il faudra reiterer iusques à
tant qu'il soit assez pur & net: cela fait,
il le faut faire secher au Soleil, & le ser-
uer pour s'en seruir au besoin.

Le Prestre de Diane lauoit la terre Lemniëne, qu'il amassoit en Ephestias, ville en l'Isle de Lemnos, en la maniere suiuaire. Il la faisoit destremper en eau, & quand elle estoit reduite en limon, il la demenoit fort, puis la laissoit vn peu rasseoir, & lors il ostoit l'eau qui nageoit dessus, & la bouë qui se trouuoit au fôds, il la recueilleoit, & ostoit ce qui se trouuoit de sablonneux & pierreux au dessous, gardant & faisant secher ce limon gras, iusques à ce qu'il fast de la consistance de cire, & lors il en faisoit des petits Trochisques, sur lesquels il engtauoit le sacré seau de Diane. Voilà comme Galien l'enseigne au neuuiesme des Simples. Et quelque peu apres il dit : Toute sorte de terre se doit lauer en la mesme façon, à sçauoir, il la faut premierement destremper en eau qui n'ait aucune faculté medecinale, apres que le limon est rassis, il faut verser l'eau qui est par dessus, & separer la bouë d'avec ce qui est de sablonneux & pierreux, qui se trouuët tout au fôs. mais pour sçauoir quelle terre doit estre luee & quelle non, il ne faut autre inge que le goust : car non seulemēt entre les especes de terre, mais mesmes des autres choses, il s'en trouue qui ne

Terre
Lénië. e
c mouut
l'eau.

Quelle
terre doit
estre la-
uee ou
non.

veulent point estre lauees: d'autres le veulent estre vne fois seulement, comme est la terre Lemnienne: d'autres deux fois, comme vne certaine terre Erythreenne.

Boule Armene.

Le bole Armene se peut bien aussi lauer ainsi, toutesfois aucuns le lauent trois fois en eau Rose, & le font secher autant de fois. On s'en peut bien aussi seruir sans le lauer, veu qu'on ne s'aperçoit point qu'il ait quelque qualité appaïete: mais il fait son operation par vne faculté cachee, & par sa vertu desiccative.

De plusieurs & diuerses manieres de preparation tout ensemble.

CHAP. L.

ENCores que plusieurs des medicaments, dont nous auons cy deuant parlé, demandent plusieurs sortes de reparations, si est-ce qu'il m'a semblé bon de traicter à part de ceux qui ont besoin de diuerses sortes de preparations tout à la fois.

*Pierre à
verres
comment
preparer*

La pierre de laquelle on fait les verres, qu'on dit verres de pierre (qui est faite des cendres amassées d'une certaine herbe, qu'on appelle communémēt Soude, laquelle on fait brusler en vne fosse

fosse cauee en terre) estant pilee , criblee, & tremblee en l'eau, de sorte que l'eau passe deux ou trois doigts par dessus, puis fort remuee , & apres cela qu'on la laisse r'asseoir , & ce qui sera cler , qu'on le face passer par vn drap ou vn tissu , apres cela qu'on face secher le cler dans le four , ou deuant le feu , on fera ce sel , que les Arabes appellent Alkali, qui est fort blanc, & qui sert à plusieurs compositions.

Alkali.

La racine de Panicaut, on la nettoye
premierement dehors, & dedans, puis
on la coupe en pieces , lesquelles on
farcit de Girofles & de Cannelle , & les
fait-on cuire : aucuns preparent tout
de mesme les racines de Satyrion.

Racine

de Pani-

caut &

de Sary-

tion.

L' Amidon se fait de froment , du
meilleur & plus net qu'on puisse trou-
uer , lequel on rompt grossierement,
puis on le faict tremper toute vne
nuict en eau pure, & le lendemain on
le presse; & quand l' Amidon est rassis,
on verse tout doucement l'eau qui est
dessus , & fait on secher hastiement
le reste , ou au feu , ou au vent , ou au
Soleil, ou avec du Cotton, principale-
ment en Hyuer, de peur qu'il ne s'en
aigrisse: estant seché, il le faut serrer en
vn pot bien net & bien couuert. La

L' amidon.

maniere de le faire aujourd'huy est vn peu autre, mais il est de mesme vertu & faculté. On en peut aussi faire avec Orge, ris, & autres semblables.

L'Agaric en Trochisques.

L'Agaric estant pilé, on le reduit en Trochisques, le meslant avec du vin de l'infusion de Gingembre, lesquels on fait secher, & les serre. on pour les garder; & quand on s'en veut servir, on les pile, & les mesle- on avec le reste.

Colo- quinte & Squille.

On peut mettre en Trochisques, tout de mesme, la Coloquinte & la Squille, & par ce moyen ils s'adou- cissent.

Myra- bolans.

Les Myrabolans reçoivent plusieurs & diuerses sortes de preparation, selon que dit Mesué, traitant des Simples en la composition de l'Electuaire Alharil, qu'il appelle.

Li- queurs & Gomme.

Les liqueurs, l'Ammoniac, le Galbanum, le Sagapenum, l'Opopanax, & les autres liqueurs & Gommess, veulent estre trempées en vin, ou vin-aigre, ou en quelque autre humeur que le Medecin ordonnera, toute vne nuit, & puis dissoutes & passées par vn erible de soye, afin que les semences, les esclars, & raboteurs de bois, & autres ordures, demeurent dans le

ouloir, & a pres tout cela on les fait cuire, iusqu'à ce que l'humeur soit consumé, & les mesle on avec le reste de la composition, hors du feu. On fait aussi tremper le Cotton dans du vin de la decoction des choses aromatiques, propres au cerueau, ou à l'estomach, ou à quelque autre partie, & apres auoir trempé vne nuit, on le fait seicher & garder, & se sert-on de ce cotton ainsi préparé au lieu de drap teinct en escarlatte, ou de la laine, à cause que ces choses acquierent quelque chose d'estrange en la teincture. Aucuns farcissent ces mesmes applications de mesmes medicaments, & les ayans couuertes d'un costé & d'autre, les trappointent plus menu.

Les ceruelles des Passereaux occis *Ceruel-
les de
Passe-
reaux.* au Printemps, veulent estre lauees & nettoyees. Dix de ces ceruelles, bien meslees avec vn iaune d'œuf, veulent estre vn peu frites au feu, & puis seichees au Soleil ou au feu, & y pourra-on adiouster, si on veut, vn peu de miel, estans ainsi preparees, elles sont propres à rendre hardis au ieu d'Amour. D'autres les preparent de mesme que les graisses & moüelles.

Le poulmon de Renard veut estre

*Poulmō de Re-
nard.* premieremēt lauē du sang , puis seché
au four, & puis serré pour le garder, &
quand on s'en veut seruir, il le faut pi-
ler & mesler avec le reste de la compo-
sition.

*Peau in-
terieur
du ven-
tricule
des pou-
les.* La peau interieure du ventricule des
Poules , doit estre premierement
trempee enuiron vne heure, dans de
la lessiue chaude, puis lauee trois
fois, apres trempee trois fois en vin,
& autant de fois lauee, puis detrechef
lauee en lessiue, & puis en vin, fina-
lement sechee au four, apres que le
pain en est tiré. Toutesfois Galien en
Galien. l'onziēme des Simples, tient qu'elle
ne sert à rien, & n'a aucune vertu.

*Foye de
Loup.* Le foye de Loup, afin de le ren-
dre propre à quelques maladies du
foye, on le laue avec bon vin blanc,
puis on le saupoudre avec Santal ci-
trin puluerizé, & le fait-on secher:
apres cela on le met dans vne escuelle,
& l'environne-on avec d'Aluine, &
change-on l'Aluine de huiēt en huiēt
iours, le mettant en quelque lieu
sec.

*Boyau
de Loup.* Le boyau de Loup, qui est de fort
grande vertu contre la colique, veut
estre premierement lauē en bon vin
blanc, puis enflé & seché en lieu qui

ne soit point subiet à la fumée ou à la poussière, puis couuert & enucloppé d'Aluine.

On peut remarquer icy comme en passant, & tantost quand il sera parlé de la prezure ou caillé, qu'envelopper est vne espeece de preparation, *Enu-
lopper
est vne
espeece de
prepara-
tion.* comme on le peut aussi voir en Mesue traittant des Simples & des compositions, en plusieurs lieux; mais pource qu'elle n'est pas fort en vſage, ie la laisse expressément.

On fait cuire la peau des pieds & du museau des Bœufs & des Brebis, & la fait on cuire longuement & à petit feu, iusques à ce qu'elle rende com- *Bœufs et
Brebis.* me vn caillé, lequel estant apres seché en quelque lieu bien aëré, est fort propie aux hernies & descentes de boyaux.

Le caillé freschement tiré d'un ieune & tendre animal, doit estre couuert de sel, seché au Soleil, & apres *Caillé.* gardé.

Pareillement on choisit vn Bouc de quatre ans, qui soit bien sain & en bon point, lequel on nourrit au tēps *Caillé de
Bouc.* des plus grandes chaleurs (comme es iours caniculaires) de Saxifrage, Ache, Persil, Fenoil, Pouliot, Lierre, Squi-

nanthum, Genest, herbes Capillaires, Houblons, & autres herbes ayans vertu de rompre la pierre, & luy fait-on boire de quelque vin qui soit fort bon & bien delicat, le laissant paistre à la chaleur du Soleil l'espace de quarante iours, tellement que son vrine commence à deuenir noire: apres cela il le faut esgorger, & recueillir le sang qui en sortira, non pas toutesfois le premier ny le dernier, mais seulement celui du milieu, & le mettre dans vn pot qui soit net, ou dans vn bassin, estendant au dedans des feuilles susdites; & quand il sera caillé & figé, il le faut couper en large en deux parties, & le faire seicher au Soleil, ou à la Lune: mais il le faudra couvrir avec quelque linge bien cler, & le garder de la rosee & de la pluye.

Graisses.

Quant aux graisses, estans encores recentes, on les laue à diuerses fois en eau nette, en vn pot à demy plein, puis on les fait fondre au Soleil, ou en eau chaude en double vaisseau, ou à la tiède, ou bien aux cendres, & quand il y a quelque chose de fondu, on le verse en vn autre pot. Ou bien on les peut faire fondre sur le feu, & apres les passer par vn couloir bien deslié, &

les serrer pour garder. Et c'est ainsi *Galien.*
que Galien en la composition de l'em-
plastre Diachalciteos, nettoyoit les
graisles de leurs peaux & autres ordu-
res, les faisant couler.

Les Cantharides, il les faut cueillir *Canthar-*
au Printemps, les prendre avec des pe- *rides*
tites pinsettes, & les mettre en vne
phirole, puis les couvrir d'huile, & les
laisser au Soleil, iusques à tant qu'elles
pourrissent. Ou bien on les pourra
mettre en vn pot de terre qui ne soit
point poissé, puis couvrir le pot avec
vn linge cler, & le bien attacher; cela
fait, il faut tourner l'emboucheure du
pot en bas, & recevoir la fumee de
quelque fort vin-aigre qui bouillira
au dessous, iusques à ce que les Can-
tharides soient mortes de chaleur,
puis les faut enfiler, & les serrer.

On peut remarquer icy, & en ce que
nous auons dit parlant de la Squille, *Enfiler*
qu'enfiler est vne espee de prepara *est vne*
tion, comme aussi qu'ad il est question *espee de*
de garder les racines auxquelles on a *prepara-*
osté le cœur de dedans; mais elle est *tion.*
assez cogneuë de chacun, & est bien
souuent necessaire pour faire secher,
& pour faire garder les Simples.

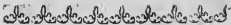
La chair d'Érisson, de Lyon, & au- *Chaira.*

tres animaux, lesquelles on a accoustumé de garder pour s'en servir en medecine, veut estre premierement lauer quatre ou cinq fois, & à chaque fois vne heure, en vin chaud & bien meur, puis l'ayant faict secher au four, conuient la serer pour garder.

Des La Chair des Cancres veut estre la-
Cancres uee trois fois en lessive, ou en eau de mer, iusques à ce qu'elle ait perdu sa mauuaise odeur, quād on la veut mettre és antidotes surnommez Analeptiques, ou resolutifs secrets, puis cuire en eau d'orge, ou en mesme beurre.

Cire cō- Pour rendre la Cire bien blanche, la
mēt faire faut fondre en eau, & pour l'en tirer, il
blanche faut plöger des phioles de verre dedās. trépee
 premierement en eau, & faudra plöger & replöger la phiole, tāt qu'il y aura vne seule goutte de Cire, & la mettre apres au Soleil, au cœur d'Esté, comme au mois de Iuillet, iusques à ce qu'elle soit blanche. Ou bien il faut lauer la Cire en eau, & la changer & rechanger tant qu'elle ne noircisse plus, puis la faire boüillir iusques à tant que la Cire soit blanche.

Il suffit de ce que nous auons discouru de la preparation des Simples, parquoy il eist temps de faire fin.



LA FORME ET
MANIERE
 DE MESLER LES
 SIMPLES POVR
 FAIRE LES
 compositions.

LIVRE TROISIÈME.

LA fin pour laquelle quelque chose se fait, est toujours plus à estimer que non pas ce qui la precede, & qui se fait pour y paruenir, parquoy on pourra aisémēt *Vulgar* cognoistre que ce liure n'est pas seu- *de ce Li-* lement plus vtile, tant aux Medecins *ure.* qu'aux Apothicaires, mais aussi plus necessaire que les deux precedens: car ce n'est pas assez d'auoir choisi les simples propres à ceste maladie-cy, ou à celle-là (sinon que la maladie fust simple, & pourtāt qu'elle se peust guarrir par vn simple remede, ou bien que le remede qui semble estre simple fust

composé de plusieurs facultez) & de les auoir bien preparez, si on ne les met apres en composition, par laquelle on a fait les autres deux, à sçauoir on a choisi & preparé les simples.

Nostre intention donc est d'enseigner la façon & maniere de composer les medicamens: non pas tous, mais seulement ceux qu'on a accoustumé de composer & mettre en vſage en ceste ville de Paris. Quant à ceux qui sont en vſage és autres villes, il sera aisé de les substituer, à l'exemple & imitation, de ceux cy.

Au reste nous suiurons en ceste translation le mesme ordre que Mesues a suiuy: à sçauoir nous enseignerons premierement comme il faut faire les condits: apres les Resincz, Iuleps, & Sirops: en troisieme lieu les Eclegmes: pour le quatriesme les decoctions & infusions, l'entens de celles qu'on pratique de nostre temps: pour le cinquiesme les Antidotes: pour le sixiesme, les pilules: pour le septiesme, les Trochisques: pour le huitiesme, les poudres: pour le neufiesme, les huiles: pour le dixiesme les onguens: pour l'onzieme, les Cerats: pour le douzieme, les Emplastres. Il est

bien vray, qu'en la deduction de ces choses, nous prendrons bien souuent des compositions de Nicolas & autres Autheurs, mettant chacune en son rang, de celles qui sont plus en vsage. Qui voudra, y pourra adiouster les compositions qui sont en vsage és autres villes; comme à Lyon la Conserue de Menthe, de la Tannee commune, d'Euphrage de Scolopendria, de Salette ou Ozeille, de Glaycul, de Stechas, d'Hyslope, de Sauge, de Saluia vita, de Myrabolás, de Limons, de Pain de Cocu, de Genouillet, des sommitez d'Orengier, & de Courges, les Courges confites, le Syrop, d'Oublon, de Calamintha, le Sytop violat avec la decoction de Courge, l'Electuaire *Indum maius*, l'Electuaire *rosatum* de Mesué, au lieu de l'Electuaire de suc rosat, vn certain Electuaire lenitif, l'Electuaire *de Rhilio*, l'Electuaire *letitia*, de Galien, l'Electuaire *letificans*, du Conciliateur, l'*Aurea Alexandrina*, la confection Anacardine, la Hierade Ruffin, de Logadius, de Hermes, decrite par Mesué, la *Requies magna* de Nicolas, la *Rubra Trochiscata* du mesme. Auteur, la Triphera Persique, fort vsée és fièvres continuës, & la Tri-

phera Sarrafinesque , le Philonium Persique , & le Romain , & plusieurs autres compositions , lesquelles sont en vſage és autres villes , & que ie laiſſe à vn autre à deſcrire s'il veut.

*La premiere ſeſtion , où il eſt traité des
Conduits & Conſitures.*

POur confire les racines de Panicant, il faut choiſir des racines groſſes, blâches, & tendres, puis les bien nettoyer dedans & dehors, à ſçauoir au dedans du cœur , & au dehors de l'eſcorce: apres que cela eſt fait, il les faut tailler en pieces de la groſſeur du pouce, & mettre au dedans au lieu du cœur qu'on en a oſté, vn clou de de Girofle , & vn peu de Gingembre, qu'on pourra faire tremper premierement; apres qu'elles ſont ainſi preparees , il les faut faire cuire en meſme poids de Sucre , & au double de Miel, ou bien en trois fois autant de Miel ſeul : eſtans cuittes on y adiouſte vne ſuffiſante quantité de choſes aromatiques.

Pource que les Racines, ie dy les plus tendres qu'on puiſſe trouuer, ſont tousiours quelque peu dures , & ſi on les fait cuire dans le miel ou dans le Sucre, elles deuiennent encores plus dures, au lieu de ſ'attendrir; le meilleur ſeroit qu'apres eſtre mondées & net-

*Racines
de Pani-
cant cõ-
ment cõ-
fit.*

royées, on les fist tréper toute vne nuit dans de l'eau qui les couvrist seulement, sur les cendres chaudes, le lendemain leur faire faire vn bouillon seulement; & de celle mesme eau (si on voit qu'elle soit nette, sinon en prendre d'autre) faire cuire le Sucre iusques à ce qu'il ait la cōsistence d'un electuaire solide, ou des Penides: & lors faut mettre dedans les racines amolliées, comme nous auons dit, il y faut mettre aussi des Girofles, ou de Canelle, & de Gingembre secs, & moyennement puluerisez; de chacun demie once sur deux liures de confitures, & les faire cuire vn bien peu, & les peut-on mesler parmy; ou bien les lier dans vn linge, & les suspendre dās la composition, sans les autres choses aromatiques. Ceste mesme façon peut estre obseruee, quand on veut confire les racines de Girofles, de Cheruis, de Daucus, de Pastenailles, d'Ache, de Reffort, & semblables, à sçauoir il les faut lauer premieremēt, puis nettoyer le dedans, ostant le cœur qui est dur comme bois, & le dehors, les raclant ou ostant l'escorce, puis les tailler en pieces, les farcir, & finalement les faire cuire en Miel ou Sucre. Quant à

Acorus nôstre *Acorus* commun, ie ne suis pas
commun d'aduis qu'on en fasse de la confiture,
 sinon qu'il fust ordonné par quelque
 doctre Medecin & bien experi, côme
 j'ay monstté au commentaire que j'ay
 fait sur Mesué. Toutesfois il y en a
 aucuns, qui apres avoir bien nettoiyé
 les racines, les font cuire à petit feu
 dans du Miel escumé, ou dans du Su-
 cre clarifié, qu'ils ont auparauant fait
 cuire mediocrement, sans rien faire
 cuire les racines en eau, afin qu'elles
 ne perdent leur faculté aromatique :
 toutefois il faut toujours faire bouil-
 lir la racine d'Aulnee premierement,
 afin de lui faire perdre son amertume,
 & les racines de Vit de chien, de Ser-
 pentine, d'Ails, d'Oignons, de Pour-
 teaux & semblables, pour oster leur
 acrimonie, & apres cela, il les faut fai-
 re cuire avec le Miel ou le Sucre, com-
 me les autres.

Diasa-
tyrion.

En l'autre composition de *Diasatyryon*, il y
 entre ce qui s'ensuit : Des racines de Panicaut
 vne liure, le'quelles il faut faire cuire en la
 seconde decoction de poiseiches, des racines
 de *Satyryon* bien nourries & toutes fresches,
 huit onces; des racines de Refort de lardin,
 trois onces : des racines de Serpentine, deux
 onces : & faut faire bouillir toutes ces racines
 apres les avoir pilees, en vne suffisante quantite

ré de lait de Vache, avec Beurre de Vache, & huile de Iugioline, de chacun quatre onces, & les faire cuire à petit feu, iusques à tant qu'elles soient de bonne consistance : lors il y faut adiouster de Miel escumé six liures, de ius d'Oignons tout frez, vne liure & demie ; & quand toutes ces choses seront parfaitement cuites, & qu'on les aura ostées de dessus le feu, il y faut adiouster la poudre suivante: Des queuës & reins de Scineus, huit drachmes; des semences de Roquette, de Nasitort, de Pastenailles, de Nauet, d'Asperges, de Fresnes, de Poivre long des deux especes de Behem, de Gingembre, & de Canelle, de chacun quatre drachmes, *On n'en met au- jour- d'hu- que trois.* & mesler le tout avec le reste que nous auons dit auparanant. Finalement, il y faut adiouster des Pignolats pilez vne liure & demie, des Pistaches pelez dix onces, des Ceruelles de Passereaux deux onces, & mesler biẽ le tout ensemble, & l'aromatiser avec vne drachme de bon Musc dissout en demie once d'eau Rose, & le mesler avec le reste.

Les racines de Refort, ne sont pas moins dures que celles de Panicaut, voire mesme le sont encores plus, parquoy ie serois d'aduis de les faire cuire ensemble premierement, le Lait, le Beurre, & l'Huile, rabatent l'acrimonie de la racine de Serpentine. Tu pourras faire cuire ces racines, non seulement en lait de Vache, mais aussi en lait de brebis, en lait de femme, ou en lait de chevre, ou d'asnesse, se-

lon que l'intention du Medecin sera diuerse, mesmes bien souuent à cause de cela nous sommes contraincts d'en oster les choses plus chaudes.

Au lieu de l'huile de Iugioline, duquel on n'vse plus aniourd'huy, on pourra mettre l'huile d'amendes douces, tel que ie diray cy apres, comme en la composition du Diasatyron, sur-nommé *Analepticum*.

Quelle
est la
consistē-
ce de ce-
ste com-
position.

La bonne consistence & iuste espes-
seur de ceste composition est, quand
elle est de la consistence d'un cataplas-
me, ou d'une opiate, ou de la mouëlle
de Casse, ou de la sordie des oreilles,
ou de miel vieil, ou bien escumé, & à
cela mesme cognoist on quand elle est
parfaitement cuite, ce qui est requis
apres en la composition: car le miel
& le suc d'oignons, font que la com-
position est reduë plus liquide, qu'elle
n'estoit apres auoir esté cuite, ius-
ques à vne bonne consistence; mais
quand on les fait cuire apres, & que
par la coction l'humidité superflüe du
miel, & du ius d'oignons est cōlumeë,
elle reconure sa premiere consistence,
& lors elle est parfaitement cuite.
Pour mesme raison il met en infusion,
ou il fait cuire en lait, les pois ciehes,

pour faire la poudre qui a faculté d'engraisser, & faire deuenir en bon point, en la section huiſtième.

Aucuns, pour meſme fin, prennent les racines lauees, en quelque temps que ce ſoit (car tousiours vne des racines eſt bien nourrie, encores que quelques - fois plus, quelques - fois moins) & les font bouillir en la ſeconde decoction de ciches, puis les entrelardent de gyroſtes, & de pieces de Canelle, apres cela les font cuire vn bien peu, en du ſucré clarifié & coulé, & en baillét vne racine ou deux quand on veut aller dormir, ce qui n'eſt pas mal à propos, ny ſans vertu.

Pourquoy nous prenons pluſtoſt la ſecôde decoction des ciches, que non pas la premiere, nous l'auons dit au commentaire ſur Meſué.

Il dit qu'il faut choiſir des racines bien nourries, principalement celles qui ſont cueillies en lieux ſablôneux : car celles qui ſont ſlaques, ont perdu leur vigueur.

Il te faut auſſi prendre garde, que tu ne ſois trompé par la diuerſité des eſpeces de Satyrion.

La ſuffiſante quantité de laiſt eſt, qu'il paſſe deux doigts par deſſus les

racines , que si ceste quantité estant consumée , les racines ne sont assez cuites, il y faut adjouster d'autre lait, d'autre beurre & d'autre huile.

J'ay aussi monstré sur Mesué, pourquoy ie suis d'aduis de mettre le Bulbe, sur nommé Ascalonite , au lieu de Poignon.

*Les
Been &
Gingē-
bre.*

Le Been & le Gingembre , doiuent estre pilez premierement, & quand ils seront à demy pilez, il y faut adjouster les semences , apres il faut mettre la canelle , & finalement la poudre des Scincus secs.

*Pigno-
lats.*

Aucuns sont d'aduis de faire tremper les pignolats en eau tiede, vne demie heure deuant, afin d'oster leur acrimonie ; mais il semble qu'il n'est ia besoin , veu que leur acrimonie n'est pas viande , & mesme il y en a qui ont bien dauantage d'acrimonie.

*Ceruelles
de Passē-
re. xx.*

Les ceruelles de Passereaux doiuent estre preparees à la façon que nous auons dit cy deuant au second liure, au chapitre des medicamens, qui requierent plusieurs sortes de preparation à la fois.

*C'est la
conserue*

Le sucre Rosat se fait ainsi. On prend les feuilles des Roses , qui ne sont encor du tout

espanoüyes, & les fait on secher à l'ombre iuf- *des Roses*
ques à ce que toute l'humidité superflüe soit de Me-
consumée; lors on les pile en vn mortier de suë
pierre, & y adiouste on trois fois autant de *la luf-*
Sucre blanc, puis on les serre en vn pot de ver- *par n'in-*
re ou de terre verny, & les couure on avec du *met que*
parchemin, & les laisse on au Soleil trois au *don-*
mois, les remuant souuent tous les iours, *ble.*
apres cela on les oste du Soleil, & les garde-
on.

Il y faut mettre trois fois autant de
Miel ou de sucre, comme de Roses,
comme si on y met deux onces de Ro-
ses vn peu seches, il y faudra six onces
de miel escumé, ou de sucre bien net
en poudre.

Auioud'huy on appelle Sucre Ro-
sat, le sucre qui estant dissout avec eau
de Roses blanches, ou suc de Roses
rouges, en mesme quantité que de Su-
cre, & apres cuit en forme d'Electuai-
re solide, & puis on le met en poudre,
ou bien on l'estend sur vn mat bre: le-
quel on oint premierement de beur-
re, & quand il est pris on le met en ta-
blettes, & l'appelle on communémēt
Sucre Rosat en tablettes.

*Sucre
Rosat
qui c'est.*

Le Sucre violat se fait comme le Rosat, hor-
mis qu'il faut faire secher plus longuement *Sucre*
les violettes, & à l'ombre, & les laisser plus lōg *violat.*
temps au Soleil avec le sucre. Le sucre avec
fleurs de buglosse & de Romarin se fait tout
de mesme.

C'est vne grande bestie d'appeller le sucre avec fleur de Romarin, *Anthosatum* : car *Anthos* ne signifie pas seulement la fleur de Romarin, mais toute autre fleur.

*Conser-
ues.*

On peut aussi faire en ceste mesme sorte des Conserues (qu'on appelle) de fleur de peschier, d'orenger, de genest, de genest d'Espagne, de malve, de guymauue, & semblables fleurs.

Aucuns mettent les fleurs toutes entieres dans vn pot, avec du sucre en poudre, puis les mettent au Soleil, & estiment que par ce moyen les fleurs gardent leurs qualitez presque toutes entieres. D'autres iettent par dessus du sucre clarifié.

On fait tout de mesme les Conserues de quelques herbes, qui sont naturellement sans suc, comme sont toutes les especes de *Capilli Veneris*, desquelles nous vsons pour faire l'*Analepticum distillatum*, la conserue de *Ceterach*, de *Salvia vita*, de *Phyllitis*, & semblables: car on pile ces herbes toutes fraisches en vn mortier de pierre, avec deux fois autant de sucre, & puis on les met au Soleil.

*Miel
Rosat.*

Le miel Rosat se fait en la façon suivante: On prend vne liure de suc de Roses fraisches,

& dix liures de miel bien blanc & bien net, & qui soit escumé, & les fait on bouillir ensemble en vn chauderõ; lors qu'ils commenceront à bouillir, il y faut adjoûter quatre liures de Roses fraïches, taillées menu avec eiseaux, ou avec vn cousteau, puis les faire cuire iusques à ce que le suc soit consumé, les remuant continuellement, apres les faut mettre en vn autre pot de terre, & les garder là longuement: car tant plus on le garde, tant meilleur il est. Le miel violat se fait tout de mesme.

Il faut mettre le miel avec trois liures d'eau, l'escumer mediocrement, apres quand il bouillira, faut mesler les Roses & le suc, soit sur le feu, ou hors du feu, & les laisser ainsi au Soleil l'espace de quarâte iours ou enuiron: apres cela il les faut faire cuire iusques à ce que le suc & la couleur soiét consumez, & le faire cuire iusques à ce qu'il ait la consistance d'un syrop.

Aucuns clarifient le Miel, quand ils s'en veulent seruir és medicamens interieurs: car le premier est plus propre pour les clyteres.

Le Miel myrtin se fait d'une liure de suc de Miel Myrtilles, & deux liures de miel, cuits ensemble à petit feu. *myrtin.*

Le Miel qu'on fait communement de Raisins secs, qu'on appelle *Passulainum*, se fait de *passulainum.*

Raisins secs nettoyez des petits pepins dedans, & mis tremper vingt - quatre heures durant, puis bien cuits, & fort pressurez, & ceste expression on la fait cuire iusques à ce qu'elle soit de bonne consistance.

*Embl-
carum.*

Le Miel qu'on appelle Emblicarum, est le Miel dans lequel les Myrabo'ans, surnommez Embliques, sont confits & gardez.

Nous vsons de ces diuerses sortes de miel pour faire les autres compositions.

Pour faire le miel Anacardin, on pile les Anacardi, & les fait-on tremper en vne suffisante quantité de vin-aigre, l'espace de sept iours, le huietieme iour, on les fait cuire iusques à la consommation de la moitié, & les passe-on par vn linge. Le suc qui en prouient cuit avec miel, iusques à ce qu'il soit espais, est le miel Anacardin. Et le marc seiché, est appellé Anacardi preparé. Nicolas Alexandrin in Theodoretto, avec miel Anacardin. D'autres prennent pour miel Anacardin, ce qui nage dessus l'eau, quand on fait cuire les Anacardi, qui ressemblent fort au Miel.

*Fruits
d'Ana-
cardi.*

Quant aux fruits, on les confit, ou avec sucre, ou avec miel, ou avec les deux ensemble; & les confit-on quelques fois tous entiers, & avec leurs semences, mais le plus souvent deuant qu'ils soient parfaits, & quelques fois on oste les semences.

*Quels
fruits*

De nos fruits on a accoustumé de confire les pommes, les poires muscates, les coings,

pesches, abricots, prunes, principalement les on a ac-
prunes dattes, les noix verdes, les cerises, les *confu-*
cornes ou corneoles, les raisins d'outre-mer, *me de*
les fruiets de Berberis, & les aigrats, ou raisins *confre.*
verds: & tous ceux li on les confit entiers,
hors mis ceux qui sont gros, comme sont les
coings & les pesches, lesquelles il faut nettoier
& dehors & dedans, & les mettre en quatre
quartiers, quand on les veut confire. Mais les
noix, apres les auoir peelees, on les fait ttemper
neuf iours en eau pure, & chāge on d'eau trois
ou quatre fois le iour; apres cela on les faict
cuire en eau, iusques à tant qu'elles deuien-
nent tendres, puis on les fait seicher au vent,
ou entre deux linges, & les entre larde on a-
uue des gyroffes, & des petites pieces de can-
nelle; cela fait, on les confit comme les autres
fruiets.

D'autres font mieux: ils percent deux ou *Noix*
trois fois tout à trauers les noix verdes avec vn
fusaue, (car si on les perçoit avec du fer, cela
les rendroit plus noires, & les font tremper en
eau, laquelle ils chāgent souuent. puis les font
boillir, & quand elles sont deuenues tendres,
ils les iet & soudain en eau froide, puis les ayāt
tirées dehors, ils les pendent, les essuyant avec
vn linge, les entrelardent de Gyroffes & de
pieces de cannelle, finalement les couurent de
Sucre clarifié & cuit auparauant, lequel il
faut faire recuire de deux en deux iours, ou
de trois en trois iours, pource qu'il deuiant
estu, vray est qu'il faut oster les noix, quand
on veut recuire le sucre. Estans ainsi confi-
tes, elles se gardent plus verdes & plus nettes
beaucoup.

Coings. Les coings pareillement, apres qu'on les a nettoyyés, on les fait cuire en eau, iusques à ce qu'ils deuiennent tendres, & puis on les confit.

La façon de confire est semblable en tous medice-mens. Quant à la façon de confire, elle est semblable en tous: car on les met dans du Sucre qu'on a fait premierement cuire iusques à la cōsistence de Syrop, & les recuit-on ensemble, iusques à ce que le sucre ait recourré la forme de Syrop; car il s'estoit rendu liquide à cause de l'humidité des frui&ts. Meisme en la confiture des Abricots, si nous voyons que le sucre soit encores apres comme rendu cru, il les faudra oster de dedans le sucre, & faire cuire derechef le sucre, puis remettre les abricots dedans: car si on faisoit cuire les abricots aussi, ils deuiendroient durs. Nous pourrons apprendre les autres manieres de confire les deux sortes de pesches, en la premiere section de Mesué.

Galee de coings. Pour faire la gèlee de coings, aucuns prennent le suc de coings, & le font cuire: d'autres la font de la partie la plus liquide du Cotignac, & pour la faire plus rouge, tant les vns que les autres y adjoustét vn peu de suc de raisins d'outre-mer, ou d'espine vinette.

Quand

Quand on veut confire le Coriandre, il le faut nettoyer premierement, & pour le nettoyer on le met sur vn ais bien lissé, & le secouë on souvent, tellement que la semence la plus ronde, & qui est la plus entiere, roule iusques au bas (car on fait que l'ais panche vn peu d'vn costé) mais les grains rompus, & toutes les ordures qui sont parmy, demeurent pour la pluspart par le chemin, ou pour le moins descendent bien lentement. Quand il est ainsi choisi, on le fait tremper en vin aigre, environ 8. heures sans feu, puis on le fait faire & seicher au feu : & pour le couvrir de sucre, on prend vne liure de ceste semence, & fait on eöme il s'ensuit. On met 9. liures d'eau en vn chauderon garny d'estain; dedans ceste eau on met trois blancs d'œufs, & à force de les demener avec v. rgettes, on les fait venir en escume, & lors on y met 9. liures de sucre, si le sucre n'est pas bien net (car quand il est pur & net, il n'y en faut pas tant, ny tant d'eau) & les fait-on bouillir ensemble quelque peu, les remuant avec la spatule, iusques à ce que l'escume noircisse; ce qui aduent communément quand la 6. partie de l'eau est consumee, & lors on le passe par vn couloir de drap. Puis on fait cuire environ la moitié, iusqu'à ce qu'il soit de la consistance d'un syrop; ce pendant on tient le Coriandre en vn grand bassin de cuire, sur vndemy tonneau, dans lequel on met du feu, afin de seicher le Coriandre, lequel on remuë tousjours avec la main. Apres que le Coriandre est sec, on met de ce sucre environ vne once par dessus vne cuillier, & le frotte on fort & longuement avec la main; & quand ceste couuerture est assez seichee, on y met d'autre sucre, &

le frotte on comme deuant, & faut repeter ce-
ste besongne iusques à ce que le sucre soit con-
sumé, & lors il faut cuire l'autre moitié du su-
cre qui restoit, iusqu'à ce qu'elle ait la consi-
stence d'un Syrop, & faite tout ainsi que de-
uant.

*Commès
rendu
perlé.*

Mais pour le rendre perlé (ce qu'on appelle
quand il y a de petits grains de sucre par dessus
qui ressemblent à petites perles quand la erou-
ste est delia assez espesse, mais lisse & polie) on
met dessus le bassin où est le Coriandre, vn au-
tre bassin percé au fond, dans lequel y a du su-
cre cuit, comme nous auons dit, qui coule pe-
tit à petit comme vn fil, dans le bassin où est le
Coriandre; & ce pendant il faut remuer con-
tinuellement ce bassin du Coriandre, & le de-
mener çà & là; & pour le demener plus aisémēt,
il le faut prendre par les anses, & le remuer sur
quelque corps rond, mettāt entre deux vn lin-
ge en rond: mais il se fera encores plus aisémēt,
si on prend ce bassin par les anses, avec vne cor-
de attachee au plācher à quelque soliveau, qui
baisse & hausse tantost d'un costé, tantost de
l'autre. On confit ainsi l'escorce de Canelle &
d'Oranges.

*Precau-
tion ne-
cessaire.*

S'il aduient, ou à faute de frotter, ou
par ignorāce, que le sucre se prenne au
fons de la chaudiere ou bassin, il fau-
dra oster la semence, & verser de l'eau
dedans le bassin & le mettre sur le feu,
iusqu'à ce que le sucre s'amolisse, &
qu'on le puisse racler avec vne spatule
de fer. Quand le bassin sera bien net-

toyé, il faudra oster l'eau de dedans, & la serrer à part : car on s'en pourra bien seruir à quelque vsage, & essuyer bien le bassin avec vn linge net; & sur le feu, puis remettre la semence dedans, & paracheuer ce qu'on a cōmencé. Vray est que tant plus la semence est menuë, tant plus est-elle mal-aisée à couvrir de sucre, & les mains en sont plus offensées, à cause qu'elles touchent la chaudiere, sans qu'il y ait quasi rien entre deux; mais quand on a desia vn peu couuert, tellement que la semence en est vn peu engrossie, il est plus aisé à parfaire, frottant des mains.

Nous pouuons mettre en ce rang les semences d'Anis, de Fenoil, d'Ache, de *Simples confits, comme le Coriandre.* Carui, la semence qu'on appelle Contre les vers, la semence de Pauot blanc, laquelle il faut premieremēt passer par vn crible, cler ou serré, selon la quantité de la semence, afin de le rendre net, & puis le frotter plus exactement que les autres. On peut aussi couvrir tout de mesme, mais bien plustost, les Pignolats, les Pistaches, les Noisettes, les Amendes douces, & les ameres aussi qui vouldra; mais il les faudra premierement bien faire seicher. Pareillement les iettons de Gyrofiles.

la Canelle, l'escoice d'Orenges, de Limons & de Courges.

*Dragée
musquer,
comment
est faite.*

La Dragee musquee est composee de pou- dre de Glayeul, de Sucre, d'eau rose, & d'un peu de Musc, & se fait en ceste maniere. On met de la poudre de Glayeul (comme estant le fonde- ment de la composition) dans la chaudiere ou bassin, & l'arrouse-on avec un bien peu de su- cre, & les demelle on bien; & quand elle est amallee en partie en petits grains, & l'autre par- tie en gros, on la passe par un petit crible, & choisit on ce qui est passé, & si besoin fait on le couvre derechef iusques à ce qu'il soit rond, & de la grosseur de la semence de pavot; mesmes aucuns pour auoir plustost fait, mettrẽ la semẽ- ce de Pavot au lieu de la poudre de Glayeul. Cela estant fait, on dissout le musc avec un bien peu d'eau rose; comme s'il y a vne drachme de Musc, on y met demie once d'eau Rose, & le mesle-on avec un peu de sucre, duquel on fait la derniere couuerture. Aucuns ne font autre chose qu'enterrer vne boîte de Musc dans un monceau de ceste cõfiture pour deux ou trois iours seulement, afin qu'elle prenne l'odeur du Musc, sans qu'il se consume rien de la substan- ce, pour le moins qu'on puisse appercevoir.

La seconde section des Resinez & Syrops.

CE que nous appellons Resiné, & les Latins *Sapa*, n'est autre chose qu'un suc purgé par nous, & que nous faisons espessir à la chaleur du Soleil, ou du feu.

De nostre temps, on ne fait autre *Refiné,*
 Refiné que de Raisins blancs bien *que c'est.*
 meurs, lesquels on fait cuire en vne
 chaudiere sans mettre aucune hameur
 patmy, & puis on les passe par vn lin-
 ge, & les presse-on bien fort; quant à
 l'expression, on le fait cuire iusques à
 ce qu'elle ait la consistance de Miel.
 Aucuns, pour le mieux garder, y ad-
 joustent pareille quantité de sucre, il y
 en a aussi qui en font de Raisins noirs.

Le Iulep rosat se fait avec pareille quantité *de l'ep ro-*
 d'eau rose & de sucre, cuits ensemble iusques à *sat, com-*
 ce qu'ils approchent de la cōsistence de Syrop, *ment est*
 ou quelque peu moins, principalement quand *fait.*
 on s'en veut seruir soudain, ou que le temps
 n'est pas fort chaud

Le Iulep violat se fait de l'eau distillée des
 fleurs & feuilles de la Violette de Mars, avec *Iulep*
 pareille quantité de sucre cuits ensemble, ius *violat.*
 ques à ce qu'ils soient plus espais qu'un apoze-
 me, & moins espais qu'un Syrop. car tant plus
 il sera cuit, tant plus longuement il se gardera,
 mais il ne sera pas si plaisant.

On fait les Iuleps quand la necessité
 le requiert, que si on ne les peut faire,
 on vse de Syrops en leur lieu. Or d'au-
 tant qu'on ne distile pas les Violettes,
 nous faisons le Iulep violat de l'infu-
 sion des Violettes seiches. Aucuns

font distiller le marc de l'infusion de Violettes, qu'on fait pour faire le Syrop violat de plusieurs infusions, apres l'auoir vn bien peu exprimé, & de ce qui en sort ils font leur Iulep violat, mais ce n'est qu'un abus & meschanceté.

*Matiere
des Sy-
rops d'où
est prise.*

La matiere de laquelle les Syrops sont composéz, est toute prise des plantes, comme entre les racines, les racines d'Ache, de Persil, de Fenoi, d'Asperges, de Ruschus, de Cichoree, d'Endiuie, de Glayenl, de Pyrethre, d'Espine blanche, d'Espine Arabique, de Reglisse, de Polypode, d'Agarie, de Rhubarbe, d'Ellebore noir, de Cabaret, de Galanga, & de Gingembre.

Herbes.

Les herbes, comme les deux Buglosse, l'Hyssope, la Menthe, le Calament, l'Eupatoire, l'Aluine, le Capilli Veneris blanc, l'Origan, le Thym, la Tigne de Thym, la Cuscuta, l'Ozeille, la Fumeterre, la Getmandree, le Chamepyris, & le Folium.

Sucs.

Pareillement les suc de plusieurs de ces herbes, mesmement de la Buglosse, de la Menthe, de l'Eupatoire, de l'Ozeille, de la Fumeterre, de l'Endiuie, & Pourpier.

Fruicts.

Des fruicts, comme sont les Pom-

mes, Poires, Coings, Courges, Grenades, Citrons, Prunes, Dattes, Tamarins, Myrabolans, Sebestes, Iuibes, Figues, Raisins secs mondez, testes de Pavot blâc, noir ou rouge, & les gousses de Sené. Vray est, que de plusieurs de ceux cy on prend le suc seulement, principalement des Pommes, Poires, Coings, Courges, Grenades, Citrons, (& les escorces de ceux cy aussi) des Raisins verds & meurs, le bõ vin blâc, vieil, odorant, le vin aigre, & le vin cuit ou refiné. Pareillement le ius des Myrthes, des Prunes, Pesches, Raisins d'outre-mer, de Berberis, des Cannes de Sucre, le Sucre, les Penides, & leurs semblables, comme sont la Manne, le Miel cru, & le Miel qu'on a escumé en cuisant.

Des semences, celles de Coings, de Melons, de Pavot blanc, ou noir, ou rouge, de Laiçtuë, de Pourpier, d'Asche, de Persil, d'Endivie, de Fenail, d'Anis, de Leuesche, de Daucus, de Carui, toutes les especes de Poivre, le Cardamomum, l'Orge, la semence de Malve, de Lin, & de Fenugrec. *Semēces.*

Des fleurs, le Saffran, les Roses, les Violettes, le Stechas, le Schenanthos, l'Epithyme, la Cuscuta, le Nard Indi- *Flores.*

que, les Gyrofiles, la gomme Arabique, le Diagragrant, le Mastic, & la liqueur de la Scammonée.

Pour-

quoy on
met des
eaux; &
guillets.

Et outre ceux là, on y met le plus souvent d'eau de fontaine pure, qui n'est point bourbeuse ny lymoneuse, qui est sans aucune qualité estrange, quelquesfois on y met d'eau de pluye; & y met-on de ces eaux, afin que les Simples luy communiquent leur vertu & faculté en cuisant, ou les faisant tremper ou infuser dedans, & puis qu'elles se communiquent aussi au sucre; ou bien afin qu'on puisse faire cuire le médicament plus longuement, tellement qu'il perde sa qualité estrange, & en acquiere vne toute nouvelle, ou bien afin que les Syrops s'escument, clarifient, coulent & distribuent par le corps plus soudain, & qu'ils soient plus plaisans à ceux qui en vsent.

Sucs

commēt
sont cla-
rifiés
pour les
Syrops.

Au lieu de l'eau nous mettrons bien souvent les suc, mais lors il faut clarifier & purifier les suc en la maniere suivante.

Les suc donc, soit des fruiets, soit des herbes, desquels on veut faire des Syrops veulent estre cuits deux fois; la premiere iusques à la moitié, comme le Syrop de Pomme, & presque tous les

autres ; quelques fois neantmoins on les fait cuire iusques à ce que le tiers seulement soit consumé, comme le Syrop aigre de suc de Citron, & l'autre qu'on fait du ius des fruiets : & d'autres on les fait seulement bouillir iusques à ce qu'une liure soit consumée, comme au Syrop qu'on appelle de Bizantiis, apres qu'ils sont ainsi beüllis, on les coule, & les laisse on reposer & rasseoir, les vns deux iours, les autres trois, les vns plus, les autres moins, iusques à ce que la crasse & ordure soit allée au fons, & que le reste soit subtil, clair & dur ; puis on verse tout bellement en vn autre pot ce qui est cler par dessus, le faisant passer par vn couloir, & le fait on apres cuire avec du sucre, iusques à ce qu'il soit en Syrop.

Or entre les sucs, les vns se rassoyent plus tost, les autres plus tard, les vns ont beaucoup de fondraile, les autres moins, comme on peut voir és vins *Rassoiement & fondraile des sucs.* (qu'on peut bien nôbrer entre les sucs) & és vrines : car les vins blancs, d'autât qu'ils n'ôt point bouilly, ils ont beaucoup de lie : mais les rouges, pource qu'en bouillant ils ont beaucoup perdu de leur crasse, ils n'ont pas beaucoup de lie, les vins claijets sont com-

me entre deux. Ainsi aussi les suc de
 Pommes, de Coings, & de Limons, s'en
 vont vne bonne partie en lie, le suc de
 Grenades n'en a pas tant, tel'ement
 que ceux là ont enuiron la sixiesme
 partie de fondraille. & ceux cy enuiron
 la huictiesme, comme il se peut voit
 claiement en la composition du Syrop
 aigre de Citrons. Apres cela, on les fait
 cuire derechef en Syrop, avec presque
 pareille quantité de sucre, ou peu s'en
 fait, comme s'il y a quatre ou cinq li-
 ures de suc purifié, on y mettra trois
 ou quatre liures de sucre, comme au
 Syrop de suc de Pommes, & de suc de
 Courges sept liures, de sucre 5. liures :
 au Syrop qu'on fait de suc de Citrons,
 sur dix liures d'humour, on met 8 liures
 de sucre, toutesfois on met beaucoup
 moins de sucre bien souuent que non
 pas de ius, au Syrop aigre de *Pomis*, cõ-
 me au Syrop *Saporis*, il y a enuiron six
 liures de suc, & trois liures de sucre
 seulement, & au Syrop d'escorces de
 Citron, on fait cuire trois liures de de-
 coction avec vne liure de sucre.

Mesme au Syrop aigre de Coings,
 pour vnze liures de suc, on met seule-
 ment deux liures de sucre. Quelques-
 fois aussi la quantité du sucre est incer-

*Quantité
 de sucre
 aux Sy-
 rops.*

tainc, comme il se peut voir au Syrop aigre du suc des fruiets, en la composition duquel il faut cuire trois liures de suc, avec deux liures de Iulep, ou plus ou moins.

Encores qu'en vn Syrop entre quelque peu de Mâne: il n'y faut pas moins de Sucre pourtant, comme au Syrop aigre *ex Manna*, auquel entrent trois onces de Manne, quatre liures de suc, & trois liures de Sucre.

Toutesfois en la composition du Syrop de *Cannis sacchari*, on met bien le suc de Canes de Sucre, ou les penides au lieu du Sucre, sinon que quelqu'un voulust dire qu'au lieu de, *ant*, il faut qu'il y ait, & : voire mesmes il est fort bon de mettre vn Iulep clair, bien net & purifié, au lieu de Sucre, principalement es Syrops faits de sucz froids ou aromatiques, comme nous voyôs que Mésué fait en la composition du Syrop aigre de suc des fruiets, & au Syrop d'escorces de Citron.

Quant au sucre, on choisit du meilleur, & le fait-on cuire avec pareille quantité d'eau, on le purifie avec blanc d'œuf, & après qu'il est coulé on le fait derechef cuire, iusques à ce qu'il soit de la consistance des Penides, ou

du sucre Rosat, ou d'un Electuaire solide: quant aux sucz, incontinent qu'ils ont extraicts, sans les rien faire cuire, ny couler, ny rassoier, on les fait passer par l'escume que le sucre a laissé dans le couloir, & par ce moyen le suc qui en coule est bien fort, puis pur & clair, lequel on melle apres en égale quantité, avec le Sucre cuit, comme nous auens dit, versant petit à petit, & remuant tousiours avec vn baston cōme on fait es Electuaires solides: & Mesué appelle cela vn Iulep, & c'est ainsi que plusieurs font aujourd'huy le Syrop acereux simple de mesués: & l'Oxysaccharū de Nicolas, & plusieurs autres Syrops cōposéz de sucz, afin, disēt-ils, que leur vigueur demeure plus entiere, & qu'ils ne se candissent pas si tost, pour à quoy obuiet, aucuns y meslent vn bien peu de Miel; laquelle façon de faire ie trouue bonne, pourueu que les Syrops se puissent garder sans moisir ou chanfir, pour raison de la crudité des sucz, ce qu'on éuitera, si on les tient quelque temps au Soleil, laquelle maniere de cuire sert plus en cecy, que non pas celle qu'on fait au feu. Que si on suit cette façon de faire, au Syrop aigre de Citrons, de Limons, &c

*Miel au
lieu de
Sucre.*

aceteux simple, ils setont fort blancs; mais les Sirops de Grenades, de Ribes, & de Berberis, à cause qu'ils doivent estre rouges, il ne les faudra pas demener si longuement, à fin qu'ils ne perdent leur belle couleur.

Quelques fois on melle le Sucre, & les Penides ensemble, comme au Sirop de Pauot, qui sert contre les cararrhes, il y entre du Sucre & des Penides, de chacun quatre onces, sur demie liure de decoction; & au Syrop de Pauot, qu'on faict contre la toux, il y entre du Sucre & des Penides, de chacun huit onces, en deux liures de decoction, vray est, qu'en ce Syrop le Sucre est bien en petite quantité; comme au Syrop de Capilli Veneris, où entre du Sucre clarifié, & d'eau de Capilli Veneris, de chacun huit onces, avec deux liures de decoction.

Sucre & Penides mellez ensemble.

Or on les fait cuire, plustost en vn pot de terre verny que non pas de cuyure estamé, & à petit feu de charbon, ou petit feu clair, sans fumée, même il est bon, que les charbons soyent du tout allumez, avant que mettre le pot sur le feu; que s'il faut d'avantage de charbon, il faudra prendre de celuy

Syrops onment et cuits.

du foyer , qui est desia à demy brulé (cōme nous auons dit au troisiēme liure de la Methode de cōposer les Medicaments) de peur qu'y mettant de r'ē nouveaux chaibōs , la compositiō tire quelque mauuaise qualité , à cause de leur odeur & vapeur mauuaise.

*Cōbrē de
temps.*

On fait dōc cuire les Syrops iusques à vne iuste cōsistence , ou bien iusqu'à ce qu'en prenant vne portiō & la laissant refroidir , elle file entre les doigts , & mise sur vn marbre , ou sur vn plat , s'arreste & ne coule point ; ou biē qu'il demeure de l'humeur qu'on y a mis , soit decoctiō ou suc , enuiron deux onces pour liure de Sncr ; ce qui se pourra aisément cognoistre par le nōbre & façon des bouteilles qui se feront en boüillāt : car tant qu'il y aura beaucoup d'humeur , il ne se fait qu'une bouteille au milieu , qui est fort grosse , & quelques petites à l'entour ; mais quand il approche d'estre cuit en Syrop , au lieu de la grosse bouteille qui se voyoit au milieu il s'en fait plusieurs par tout , qui sont de moyenne grosseur.

*Nicel.
Alexād.
in Syrop.
Reiat.*

*Syrops de
decoctiōs*

Quant aux Syrops qui se font de decoctiōs , & non pas de sucs , pour chacune liure de Semences , ou Racines , il y faut quatre liures d'eau ou enuiron

& pour quatre poignées d'herbes seiches deux liures d'eau, & si elles sont verdes, il y aura assez d'une liure. Quât aux autres simples qui y peuuent entrer, pour ce qu'ils sont en petite quantité, on n'y a pas grand esgard, toutes fois Mesué en la composition du Syrop *Acetosus* avec racines, fait *M. suca* cuire vne liure tant de racines que de semences, en dix liures d'eau iusques à la consommation de la moitié.

Pareillement, quâd il faut cuire d'or- *Caïsson*
ge ou quelqu'autre chose longuement, *de sucre*
ou il le faudra tremper à part, ou bien *d'œs des*
il faudra augmenter la quantité del'eau, *Syraps.*
de tant plus qu'il le faudra faire cuire
longuement: & pouttant s'il faut faire
cuire des choses seiches, rares & gluâ-
res, il faut augmêter la quantité d'eau,
comme au Syrop d'Hyslope, & de lu-
iubes, ou autrement il ne se pourra
couler, sinon que tu fisses cuire ces
choses gluâtes, liees en vn linge, apres
que la decoction sera coulee, ou bien
que tu tires le mucilage de ces choses,
avec vne partie de la decoction, &
puis que tu le mesles avec le sucre,
lors qu'il est presque cuit: car qui se-
roit cuire ces choses gluantes parmi
le reste feroit que la decoction ne se

pourroit couler, à cause que par leur substance gluante & emplastique, elles estoupent le couloir, & gardent que la decoction ne peut passer. Il ad- vient le mesme inconuenient, si on y met des Penides faicts de quelque sucre gras, mal net, avec bonne quantité d'Amidon. Aucuns tiennent que pour chasque liure de medicaments qui peuvent porter vne longue co- cction, il y faut six liures d'eau, & en ceux qui veulent estre le moins cuits, il y en faut vne liure & demie, & pour ceux qui sont moyens, trois liures.

*Grandi
li a' cas.*

*Diffusi
ti n des
Simples
pour Sy-
rops.*

Il faut donc premierement choisir les Simples, & les mettre en des petits coffrets de papier, chacun à part: & s'il est besoing d'en faire tremper quel- ques vns ou plusieurs à part, deuant que faire la decoction, il les faudra faire tremper & quant à ceux qu'on veut faire cuire, il les faut mettre dâs la chaudiere, lors que l'eau est desia chaude, mais non pas bouillante; & premierement ceux qui sont d'ficiles à cuire, ou qui endurent bien d'estre cuits longuemét sans perdre leur ver- tu, comme sont le plus sounent les ra- cines, les semences, les fruiets & les escorces des bois; apres il y faut metre

ceux qui sont moyens , & finalement ceux qui pour la ténuité de leur substance , ou débilité de leur force perdent bien tost leur vigueur , encores qu'on ne les face cuire que mediocrement ; ce qui se peut cognoistre en ce qu'ils perdent bien tost leur odeur, leur saveur & naïfue couleur. Vray *Quelle* est, que la couleur verte és Capilli Veneris , & la couleur rouge és Iuiubes, *couleur* s'augmente *l'augmē-* plustost que diminuer, *te en Ca-* quand on les fait cuire , à cause que la *pills Ve-* couleur rouge , est fort meslée parmy *neris, &* *iuiubes.* la substance des Iuiubes , & les Capilli Veneris sont tousiours verds ; mais il a esté parlé assez au long de toutes ces choses au liure precedent , traités de l'usage & maniere de cuire. Cependant que ces choses bouillent sur les charbons allumez , il faut raclez l'escume qui vient au dessus avec vne escumoire ou cuillier percé ; & quāt aux Simples qui sont pesans , il les faut releuer avec vne spatule , à fin que touchans au fonds ils ne brulent ; & ceux qui par leur legereté nagent dessus , il les faut plonger , à fin qu'ils cuisent , & que l'eau attire leur vertu. Et quand le tout sera assez cuit (qui pourra estre dans vne heure) & que les medica-

mérs aurôit laissè leur vertu, autât qu'il est besoin, en l'eau, laquelle sera assez diminué (ce qui se cognoist en plusieurs Simples, quâd ils ont perdu leur goust naturel, & sont deuenus insipides comme eau) il les faudra retirer du feu, & s'il te semble bon, tu les pourras verser en vn autre bassin d'estain ou de cuyre garny d'estain, les bien couvrir avec vn plat net, & les laisser ainsi tremper cinq ou six heures, tout vne nuict, ou vn iour, plus ou moins. Cela estât faiât, il les faut remettre vn bien peu de tēps sur le feu, pour les faire rechauffer seulemēt, & lors il les faudra passer par l'estamine, & les exprimer.

*Expres-
sion des
medica-
ments
pour Sy-
rops.*

Dans l'expression, ou loin du feu, ou pluſtoſt sur le feu, il y faut mettre deux blâcs d'œufs, sur huiât ou neuf ou dix liures de decoction, & les bien battre avec des vergettes longuemēt, iusques à ce qu'elle eſcume bien fort, & incontinent il faut mettre dedans le sucre en pieces, ou les Penides, ou le Miel, & pareillement ce qu'on pourroit auoir mis en infusion à part, ou dissous; comme les Tamarins, la Casse, & l'Agaric. Apres il les faut faire bouillir, iusqu'à ce qu'ils s'en aillent quasi par dessus, & qu'en soufflant vn peu l'escume,

la decoction apparouïe claire au dessous. Lors tout chaud, comme il est, il les faudra passer par vn couloir de laine bien net, mesmement si la decoction est gluante: il sera bon aussi de remettre dans le couloir ce qui estoit passé premierement, ou bien qui voudra passer le tout deux ou trois fois, & changer à chacune fois de couloir, si on voit que le premier soit sale: car les choses qu'on coule ainsi chaudement, ne sont pas fort nettes estans passées, à cause que la chaleur les rend plus subtiles: mais si elles n'ont aucune viscosité, on les pourra laisser vn peu refroidir, auant que les couler. On pourra aussi exprimer tout doucemēt le drap, à fin qu'il n'y demeure rien de bon, ny parmy la crasse aussi, il ne le faut pas toutesfois presser si fort, que l'ordure passe aussi: car si cela aduenoit, il la faudroit couler derechef. Quand le tout sera bien nettoyé, il faudra nettoyer & bien seicher le chauderon, remettre la colature dedans, & sur le feu, pour la faire cuire, iusqu'à tant qu'elle ait la consistance de Syrop, ou iusques à ce qu'il ne demeure que deux ou trois onces de decoction, pour chacune liure de sucre.

*Decho
se mucu-
lagineu
se.*

Mais s'il y faut par necessité faire cuire quelque chose mucilagineuse, comme sont les semences de Malue, de Coings, de Lin, de Fenugrec, le Mastic, la Gomme Diagrégant, la Gomme Arabique, & autres, il les faudra bier dans vn linge clair, & les faire bouillir avec le reste, apres que la decoction sera coulee, les attachant bien avec vn long fil & bien fort. Aucuns les font cuire seulement deuant que clarifier la decoction, d'autres deuant & apres aussi.

*Que
c'est qu'il
faut faire,
la de-
coction
estant
parfaite.*

Finalemēt la decoction estant parfaite, aucuns apres auoir exprimé le neud, le jettent là; d'autres le laissent encores tremper vn peu de temps en la decoction: mais il me semble qu'ils n'ont point de raison de ce faire, veu qu'elles ont laissé toute leur vertu en la decoction, sans qu'il y en demeure point; comme aussi quand on fait ce neud des choses aromatiques, ou de Rhubarbe ou de Scammone ou d'Ellebre noir, ou autres, comme il en a esté traité au liure precedent, quand nous auons parlé de l'usage & maniere d'exprimer.

*Syrop de
l'infusio
de quel-
ques Sim-
ples.*

Mais si on veut faire vn Syrop de l'infusion de quelques Simples, fai-

font toutesfois cuire l'infusion apres qu'elle est faicte, il faudra mettre tous les Simples ensemble infuser, & puis les faire aussi cuire ensemble: car par ce moyen il semble que leur vertu & faculté est empreinte plus fermement en l'eau, & pour plus long temps, de sorte que la vertu ne se peut dissiper, les faisant cuire autant qu'il en est besoin. Il est bien vray, que les choses seiches & rares, veulent estre infusees en plus grande quantité d'eau, que nō pas les choses verdes & massives; cōme au Syrop de Stechade, on met trēper vne liure des Simples grossièrement pilez en sept liures d'eau, l'espace de 24. heures; que s'ils sont plus secs, on y mettra iusques à huit liures d'eau, de laquelle les Simples boiront vne liure ou vn peu plus, apres on les fait cuire à petit feu, iusqu'à ce que le tiers soit consumé; ce qu'il faut faire aussi, encōres qu'on les face cuire sans les mettre en infusion. Cela faict, il faut exprimer la decoction & le reste de la colature; comme s'il y en a quatre liures, il les faut faire cuire avec cinq liures de Miel escumé, ou de sucre fin, iusqu'à ce qu'il ait la consistance de Syrop, & il y aura enuiron six li-

*Syrop de
Stechade.*

ures & demie de Syrop: on bié, sic'est en Hyuer il y en aura six liures, & en Esté cinq & demie: car en Esté il faut faire cuire les Syrops d'auantage que non pas en Hyuer, de peur que s'il y demeure quelque humidité superfluë, ils ne bouillent, ou soyent en danger de se pourrir, car ceste humidité superfluë peut causer tout cela principalemēt estant esmeuë par la chaleur exterieure.

Quelle Aucuns sont d'aduis que la quantité
donc estre du Miel ou Sucre, doit estre égale à
la quantité celle du suc ou de la decoction, mesme
du Miel & il y en a qui estiment, qu'il est meilleur
du Sucre que la quantité du Miel ou du Sucre sur-
passe quelque peu la quantité du suc ou
de la decoction, à cause de la crudité de
nos plâtes, qui est cause qu'il nous faut
cuire les Syrops plus longuemēt, voire
iusques à ce qu'il ne demeure quasi
que la seule quantité du Sucre ou du
Miel, quand le Syrop est cuit. Vray est,
que tant plus le suc ou la decoction sur-
monte la quantité du Sucre ou du Miel,
tant plus longuemēt aussi le faudra il
faire cuire. Toutesfois Paulus en la
composition qu'il appelle Rhodosta-
ctē, fait cuire vne partie de Miel avec
les trois parts du suc ou d'eau, ius-
ques à ce que les deux parties soyent

*Rhodo-
stacte.*

du tout consumées, comme aussi il fait cuire deux sestiers de suc de Roses, avec vn sestier de Miel, iusqu'à ce que la quarte partie soit consumée.

Quât au pot, auquel on fait cuire les Syrops, on peut prédre des pots de telle maniere qu'on voudra, hors-mis pour les Syrops, où il entre du vin aigre: car ceux-là veulent estre cuits en pots de pierre, ou de terre, plôbez, ce que Mesué a fort bié remarqué en la composition du Syrop acetueux Simple: car si on les faisoit cuire en cuire ou airain, il seroit à craindre que le vin-aigre ne tirast quelque enrouilleure, qui corroyoit & gasteroit le Syrop, ou pour le moins, il faudra que ce pot de cuiure soit bien garny d'estain au dedās, comme sont communément ceux desquels on se sert es boutiques. Nous disons que ces Syrops sont parfaictement cuits, quand ils ont leur consistance: toutesfois, quand on les fait cuire bié peu, avant qu'y mettre le miel, côme iusques à ce que le tiers soit consumé, apres que le Miel y sera adiousté, il les faudra faire cuire dauantage, comme on fait en la composition de l'Oxymel de radicibus. Il ne faudra pas tant faire cuire ceux qu'on fait

*Quel
don estre
le pot au-
quel on
fait cuire
les Syrops
Mesué.*

bouillir au parauant, iusques à ce qu'il n'en demeure que le tiers, comme en l'Oxymel de Calaminthe. Mais quand ils sont cuits iusques à la composition de la moitié, on les dict estre mediocrement cuits, il faudra que le miel qu'on meslera és premiers, soit plus cuit que non pas és seconds, & és troisiemes mediocrement.

*Syrop
Rosat.*

Pour faire le Syrop Rosat, il faut prendre des roses fresches, & les faire tremper en eau bouillante, en vn pot bien couuert: quand l'eau sera refroidie, il faut pressurer les Roses, & les i:ter là, puis faire bouillir derechef ceste eau, & mettre d'autres Roses tremper dedans. Il faut reietter ceste besongne iusques à ce qu'elle rougisse. Cela estant fait, il faut clarifier ceste eau avec blancs d'œuf, puis la faire bouillir avec pareille quantité de sucre, iusques à ce que le Syrop soit fait.

Melué.

Si tu veux faire ton chef d'œuvre, & mesme si tu veux composer ce Syrop pour toy, fais tremper six liures de Roses, en quinze liures d'eau, comme fait Melué, ou bien vingt liures, l'espace de huit heures, & apres auoir pressuré ces Roses, remets y en des autres, & reitere ceste besongne iusques à neuf fois, ou bien si tu n'y mets que quinze liures d'eau, pese l'expression,

sion, & si elle est diminuée, il faudra parfaire le poids par vne autre expression de trois ou quatre infusions.

Il est du tout necessaire de composer ce Syrop, ou bien faire cuire le Iulep Rosat de Mesué en syrop, & non pas en son lieu vser (côme on fait aujour-d'huy) du syrop faict d'une infusion, ou deux, de Roses seiches, cuite avec pareille quantité ou vn peu moins de sucre, & puis coulee, qui est proprement le syrop de Roses Seiches. On fait aussi vn autre syrop du suc des Roses rouges, apres l'auoir purifié, le faisant cuire avec pareille quantité de sucre. Il s'en faict aussi vn troisieme de neuf infusions de Roses, principalement des incarnates, lequel est laxatif.

Le syrop violat, & le syrop de blanc d'eau, *Nym-*
& des autres fleurs se font tout de meisme que *phes ou,*
le Rosat. *Nenu-*
phar.

Le Syrop de coings, se faict de dix liures de *Syrop*
ius de coings, cuites iusques à ce qu'il n'en de- *de coing*
meure que la moitié, puis on les laisse repo-
ser deux iours entiers, iusques à ce qu'il soit
cler, lors on les faict passer par vn couloir, &
avec trois liures de sucre on les fait cuire en
Syrop.

Si le sucre est bien pur & net, on en fait dissoudre vne liure en quatre onces d'eau, & le faict on cuire en trois boüillons, iusques à ce qu'il soit en Electuaire: & apres cela on melle tres-bien le suc de coings parmy, en le demenant avec vn pilon: aucuns font cuire vn bien peu le suc avec le sucre, lors qu'il est presque cuit. Mais si le sucre n'est pas bié pur & net, on fait cuire vne liure de sucre en vn liure d'eau, on le purifie & coule. on, apres cela on le fait cuire en Electuaire, & fait on comme nous auons dit auparauant.

Aucuns purifient les suc, les laissant seulement asseoir, & les tenant au Soleil, sans les rien cuire: & puis les clarifient ensemble avec le sucre les coulent, & les font aussi cuire ensemble: d'autres font autrement, comme il a esté ja dict cy. deuant.

Mesué.

Le Syrop qu'on faict de ius de grenades aigres, celuy de grenades douces, le Syrop de verius d'aigras, celuy du suc d'Ozeille, de Raisins d'outre-mer, & d'Espine-vinette, se font de

*Syrop du
suc de
sous les
fruits
& her-
bes.*

On peut faire de mesme façon le Syrop du suc de tous les fruits & herbes, à sçauoir le laissant cuire iusques

à la moitié; le laissant reposer deux iours entiers, le passant apres par le couloir, & finalement le faisant cuire avec égale quantité de sucre ou bien pres, iusques à ce qu'il ait la consistance qu vn syrop doit auoir.

D'autres pour faire tous ces syrops, font dissoudre le sucre en pareille quantité d'eau, & le font cuire quelque peu, puis le clarifient avec blancs d'œufs, & le coulent, apres cela ils se font cuire, iusques à ce qu'il soit en forme d'Electuaire ou de Pemide, & lors quand il commence à se refroidir, on mesle peu à peu, avec vn baston les sucs, lesquels on a premierement clarifiez; les faisant passer par les blancs d'œufs qui sont demeurez dans le couloir en passant le sucre; & par ceste maniere de faire, la vertu des sucs demeure plus entiere, que si on les faict cuire principalement quand c'est vne vertu refrigeratiue ou aromatique: d'autres laissent purifier ces sucs, les laissant reposer au Soleil, puis les meslent avec le sucre, cuit premierement comme nous auons dict, laquelle façon de composer les syrops, ie trouue beaucoup meilleure, que de faire cuire les sucs iusques à la moitié.

Des Syrops composez.

*Syrop
Saporis
de pomes*

DAns le Syrop appellé syrop Saporis de pomes, y entre ce qui s'ensuit, à sçavoir de ius de Pomes odorantes; & de bonne senteur, trois liures: de suc de Buglosse des iardins, & de la sauvage, de chacune deux liures: de gousses de sené, quatre onces: de saffran deux drachmes: de sucre blanc, trois liures.

*Moyen
de le fa-
çonner.*

Or la façon pour le faire est telle. On fait tremper le Sené, après l'auoir pilé dans les sacs 24. heures durât, puis on le fait cuire vn bouillon ou deux, & le coule on; l'on faiët cuire l'expressió avec le sucre, iusques à ce qu'il ait forme de Syrop, quant au Saffran, il le faut lier en vn linge, & pendant que le Syrop cuira, le frotter dedans.

*Syrop de
pourpier*

Pour faire le Syrop de pourpier, il y faut mettre de la semence de pourpier pilée, vne liure. & la faire tremper, vingt quatre heures en quatre liures de suc d'endiuie, cuit & purifié, puis le faire cuire à petit feu, iusques à la moitié, & apres qu'il sera coulé, il le faut faire cuire en Syrop, avec deux liures de sucre.

*Syrop
Adian-
tin.*

Le syrop Adiantin se faiët avec deux onces de Reglisse, d'Adiantos blanc cinq onces, les-

quelles il faut faire tremper en quatre liures d'eau de fontaine, l'espace de vingt quatre heures, puis les faire cuire iusques à la moitié, & apres auoir exprimé la decoction, il la faut faire cuire avec huit onces de sucre clarifié, & autant d'eau d'Adiantos blanc.

En ces quartiers à faute d'adiantos, *Autre maniere de faire ce Syrop.* qui soit frais, nous faisons cuire vne liure d'Adiantos blanc, & deux onces de Reglisse mondée & pilee, en six liures d'eau iusqu'à ce qu'il n'en demeure que les deux tiers; & puis en ceste decoction avec trois liures de sucre, nous faisons cuire nostre syrop: d'autres font cuire le syrop avec vne liure de sucre, ou vne liure & demie, sans y point mettre d'eau d'Adiantos; d'autres font tremper vne bonne quantité d'adiantos blanc recent & fraichement cueilly, en eau, sans y point mettre de Reglisse puis le pressent, & l'expression ils la clarifient & la font cuire avec le sucre.

Le Syrop de Iuiubes se fait de soixante Iu- *Syrop de iuiubes.* iubes, de Violettes & de semences de Malue, de chacun cinq onces: d'Adiantos blanc, de Reglisse, d'Orge mondé, de chacun vne once; de semences de Coings, de Pauot, de Melons, & de Laiétue, de Gomme Diagrégant, de chacun trois drachmes; Il faut cuire tout cela en quatre liures d'eau de fontaine, & deux liures de sucre.

*An lieu
de l'eau
en trop
petite
quantité,
que l'on
faict.*

La quantité d'eau est trop petite en
cette cōposition pour la pouuoir cou-
ler, parquoy ou il la faudra augmen-
ter, ou bien il faudra lier la semence
de Malue & de coings, & la Gomme
Diagragant, en vn linge, & les mettre
dans le syrop apres qu'il sera clarifié;
ou bien il en faudra mettre la moitié
ainsi liée dans vn linge, auant que les
clarifier, & le reste apres qu'il sera cla-
rifié: car si on met la mutilage qu'on
peut extraire de ces choses, dans le sy-
rop auant qu'il soit clarifié, il sera fort
mal-aisé à couler: & si on la met apres
que le syrop sera clarifié & coulé, le
syrop en sera trouble & mal net, &
par conséquent mal plaisant.

*Syrop de
Pauot.*

Pour faire le syrop de pauot, faut prendre
les testes de pauot blanc & de pauot noir, de
chacun soixante drachmes, & les faire cuire
en quatre liures d'eau de pluye, iusques à ce
que deux liures & demie soient consumées, &
lors il les faudra cuire avec quatre onces de
sucre & autant de Penidès.

*Sucre en
plus grā
de quan-
tité ne-
cessaire.*

Si en la composition de ce syrop on
met plus grande quantité de sucre,
comme iusques à vne liure, voire ius-
ques à deux, il en sera plus plaisant, &
il ne le faudra pas tant cuire: (ce qui
est fort contraire à la faculté refrigera-

riue) encores qu'on le vueille garder longuement : mais fait avec petite quantité de sucre qui soit pur & bien sif, & qu'on ne vueille pas garder le syrop longuement, il sera beaucoup plus efficace. Quant aux testes de pauot, il les faut choisir de moyenne grosseur, & avec leurs semences qui soient à demy seiches, lesquelles il faut faire tremper 24. heures : que si elles sont plus seiches, il les faudra faire tremper d'avantage, puis les faire cuire insques à ce qu'elles se trussent, & lors il les faut pressurer, & faire cuire l'expression avec sucre ou miel, selon la diverse intention à laquelle on pretend, iusques à ce que le Syrop soit fait. On peut voir en Mesué la composition du Diacodium.

*Choix
des testes
de Pauot
et leur
prepara-
tion.*

Pour faire le syrop acereux simple, faut prendre quatre livres d'eau de fontaine, & les faire cuire avec 6 livres de sucre, en vn pot de pierre, iusques à ce qu'il se soit diminué de la moitié, l'escumant tousiours, & lors il y faut adjoûter deux livres de vin aigre blanc & bien cler.

*Syrop
acereux.
1642.*

Aucuns font dissoudre le sucre en eau, & le font cuire moyennement, & apres le purifient avec blâcs d'œufs, le

*Autre
moyen
de le sa-
ponner.*

coulent, puis le font cuire en forme d'Electuaire solide, & quand il commence à se refroidir, ils meslent le vin-aigre pur & net, & le demenent toujours avec vn baston, ou bien avant que le mesler, ils le font passer par les blancs d'œufs, qui sont deméurez au couloir, ce qu'ils font, afin que le Syrop ne se candisse. D'autres, suiuan Nicolas, font cuire deux parties de vin-aigre blanc, avec du sucre bien fin & net, & l'escument, sans le clarifier autrement.

Autre

Syrop aceteux.

Au Syrop aceteux avec racines, entre ce qui s'ensuit, à sçauoir de racines d'ache, de fenoi, d'endiuie, de chacun trois onces: de semences d'ache, de fenoi, d'anis, de chacun vne once, de semence d'Endiuie, demie once: Il faut d'oc faire cuire toutes ces choses en dix liures d'eau de fontaine, iusques à la consommation de la moitié, & lors on y adioust trois liures de sucre, & le clarifie on, estant clarifié, on y adioust le vin-aigre.

Syrop de Byssus.

Le syrop qu'on appelle de Byssus (qu'aucuns estiment auoir esté trouué, ou auoir esté fort en vlsage en Constantinople, que les Anciens appelloient Byssantium, d'autres à cause du prix du denier Byssantin, d'où vient aussi que aucuns l'appellent *Syrupus denary*) se fait de ius d'Endiuie & de ius d'ache, de chacun deux liures, de suc de houblon, & de buglosse domestique, ou sauvage, de chacun vne livre, lesquels il faut faire bouillir vn bouillon,

& les purifier : ces sucz estz clarifiez, il en faut prendre quatre liures, & les faire cuire en Syrop avec deux liures & demie de sucre, à petit feu, quelques fois on y adjoute la moitié autant de vin aigre, comme il y a des sucz purifiez : quelques fois aussi on y met deux onces de Roses, & demie once de Reglisse, de Spica Nardi deux De quin drachmes, des semences d'Anis, & de Fenoi, quatre & d'Ache, de chacune trois drachmes, & les *tribus.* fait-on cuire avec les sucz. *On ne*

Le Syrop de *quinque radicibus*, se faict des ra- *ssait qui* cines d'ache, de fenoi, de persil, d'asperges, *est l'an-* & de Ruscus, de chacune deux onces, les fai- *theur de* sant cuire en six liures d'eau de fontaine, ius- *ce Syrop.* qu'à la moitié, & l'expression il la faut faire cui- *Oximel* re avec trois liures de sucre, iusques à ce qu'il *simple.* le soit en Syrop, adioustant sur la fin huit on- ces de vin aigre.

Pour faire l'Oximel simple faut prendre vne partie de vin aigre, deux parties de Miel, & quatre parties d'eau, lesquelles il faut faire cuire iusques à ce qu'il y ait la consistance d'un sy- rop, l'escumant toujours.

Auiourd'huy on le fait cuire ainsi, *Celuy cy* quand c'est pour le garder longuemét, *faict selo* Mais l'Oxymel, selon la description *Galien.* de Galien, se fait d'une partie de vin- aigre, deux parties de Miel, & si c'est en hyuer, on y met huit parties d'eau, & en Esté iusques à douze parties. Et premietement, on escume le miel avec l'eau, quand il ne iette plus d'es- cume, on le faict escumer de teche fa-

nec le vin aigre, apres l'auoir laissé refroidir, on le clarifie avec blancs d'œufs, puis on le remet yn peu sur le feu, & en l'ostant de dessus le feu, on met vne drachme de canelle pour chacune liure de syrop: estant refroidy, on le passe par vn linge, deux ou trois fois, & mesmes qui le vouldra faire plus plaisant, y pourra encores lors adiouster de la canelle, puis le faut mettre pour quelques iours, en lieu frais: si on le faiët avec du vin aigre, & du Miel qui soient blancs, il en sera plus beau, & plaisant à voir.

*Vin - aigre squil-
litique.*

Pour faire le vin aigre squillitique faut prendre les pelures de la squille, qui sont entre l'écorce & le cœur du milieu, les enfiler assez loin l'vne de l'autre, tellement qu'elles ne se touchent point, & les faire secher à l'ombre par quarante iours, puis prendre vne liure de ces pelures ainsi seiches, les hacher menu avec vn couteau de bois, & les mettre au soleil par autres quarante iours, en huit liures de bon vin aigre, dans vn pot verny, qui ait l'entree estroite, lequel il faudra bien estouper: & au bout de quarante iours le faudra couler, & le mettre en vn autre pot pour le garder.

Aucuns quand ils mettent ne secher les roüelles de la Squille, enfilent entre-deux, des riges de Fenoil verd ou

fec, tant pour les garder de toucher l'une à l'autre, que pour leur donner bonne odeur.

L'Oxymel squillitique se fait de deux liures *Oxymel* de vin aigre squillitique, avec trois liures de *squilli-* Miel escumé, lesquels il faut faire cuire en- *que.* semble, les escumant tousiours.

Il faut bien que le miel soit escumé auparavant, comme quand on veut faire le Miel Rosat, mais le vin aigre Squillitique luy faict encores ietter de l'escume, laquelle il faut oster.

En l'Oxysacchara entre quatre onces de vin *Oxysac.* aigre, vne liure de sucre, & demye liure de ius *sacchar.* de Grenades aigres, bien meures.

Quand le Sucre est pur & fin, il ne faut que le faire dissoudre dans le vin-aigre, & en deux ou trois bouillons le reduire en forme d'Electuaire, & apres qu'il est vn peu refroidy, il faut mesler le suc des Grenades parmy, le remuant tousiours avec les pilons; mais si le Sucre n'est pas pur, il le faut premiere-ment cuire & clarifier avec eau, puis le cuire derechef avec le vin-aigre & le suc de Grenades.

En la composition du Syrop d'Absynthe entre *Syrop* d'Ab- *ce* qui s'ensuit, à sçauoir d'Absynthe ou Almine *synthe.*

Romain, demy liure, de Roses rouges deux onces, de Spica Nardy trois drachmes, de vin vieil, qui soit bon & odorant, de jus de Coings, de chacun vne liure & demye. Il faut donc faire tremper en ce vin, & en ce jus, le reste, à scauoir l'Aluine, les Roses, & la Spica, l'espace de vingt quatre heures, & les faire cuire à petit feu, iusques à ce que la moitié soit consumée, avec deux liures de Miel, & en faire vn Syrop.

*Autre
moyé de
le faire.*

Pour faire ce Syrop, il faut hacher menu l'Aluine, les roses, la Spica, & les faire tremper dans le vin, & dans le suc, puis les faire cuire, & les exprimer; il faut cuire l'expression avec du sucre clarifié, iusques à ce que le Syrop soit fait. Mais il seroit meilleur de faire tremper l'Aluine à part, & les Roses avec la Spica puis l'infusion de l'Aluine estant vn peu cuite, mesler l'autre infusion, les faire vn peu cuire ensemble, & les exprimer, en l'expression faire dissoudre vne liure de sucre, & le clarifier avec blancs d'œufs, & apres l'auoir coulé il y faudra adiouster l'autre liure de Sucre; vray est, qu'il faut que ce sucre soit bié pur & net, ou bien il le faudra clarifier à part; car si tu pensois clarifier toutes les deux liures de sucre, avec la decoction, il seroit impossible de le couler, à cause de la petite quantité de suc,

finon, comme i'ay dit, que tu augmentes la quantité du suc, iusques à deux liures & demie.

Le Syrop de Menthe se fait de suc de Coings, *Syrop de menthe*
aigredoux & doux, de ius de Grenades dou-
ces, aigres, & aigre douces, de chacun vne liure
& demie, de feuilles de Roses deux onces les-
quelles choses il faut faire cuire à petit feu, ius-
ques à la moitié, avec deux liures de suc e ou
de Miel, & en faire vn Syrop, lequel on aroma-
tizera avec de Gallia.

On peut purifier les suc^z qui entrent *Autre*
en ce Syrop, ou au Soleil, ou au feu, ou *manière*
les laissant seulement rasseoir & repo-
ser; & estans purifiez, faire infuser le *de la fa-*
reste dedans; ou bien sans les purifier,
ou pourra faire remper le reste dedans,
l'espace de 24 heures, puis les faire
cuire à petit feu; & apres les auoir
pressez, faire cuire l'expression dere-
chef, & la clarifier avec le sucre, ou
bien on y pourra mesler le sucre tout
clarifié: cela fait, il faudra couler, &
l'exprimer avec le sucre, & l'expression
la clarifier. Il est fort mal aisé de la
couler par vn drap, & si demeure fort
long temps d'estre passé; mais il faut,
ou changer de couloir, ou partir le su-
cre en deux, à la façon que nous auons
dit au Syrop precedent.

Au lieu des Syrops de Fumeterre, tant grand, que petit, nous faisons seulement cuire le suc de Fumeterre, & le purifions, le laissant rasseoir, puis avec pareille quantité de sucre, en faisons vn Syrop.

Syrop
d'Epithyme.

En la composition du Syrop d'Epithyme entre ce qui s'ensuit. De bon Epithyme des iardins vingt drachmes : de Myrabolans Indes & Citrins, de chacun quinze drachmes : de Castutha de Fumeterre, de chacun dix drachmes : de Thym, de Calaminthe, de Buglosse, de Stechas, de Reglisse, de Polypode, d'Agarie, de Myrabolans Embliques & Belleriques, de chacun six drachmes : de Roses, de semences de Fenouil, d'Anis, de chacun deux drachmes & demie : vingt Prunes : de Raisins secs mondés, quatre onces, de Tamarins deux onces & demie : de sucre quatre livres, & de Vin cuit deux livres : & de tout en faut faire vn Syrop.

Composé. Il faut faire cuire les Prunes, les Raisins, les semences, & le Polypode, en huit livres d'eau : secondement la Reglisse, la Buglosse, & la Fumeterre : apres cela, les Myrabolans, la Calaminthe, & le Thym : & quand ils seront presque cuits, il faut adouster l'Epithyme, la Castutha, le Stechas, les Roses, l'Agarie : & quand l'eau sera consumée iusques à la moitié, il les faut oster de dessus le feu, & les laisser empere toute vne nuit : & apres les auoir faict reschauffer, les faut presser, & clarifier l'expression avec le Sucre, & les couler : cela estant fait, il faut passer par le tamis les Tamarins, &

avec deux onces de la decoction, & sera bon de les peser, afin qu'estans mondez, la quantité requise y soit, & les mesler avec le Syrop; les faisant cuire vn bien peu, à sçauoir iusques à ce que la decoction soit consumée : finalement il y faut adiouster le Vin-cuit, le destrempant avec le Syrop : car il ne le faut pas faire recuire.

Sans ces deux qui sont de bon goust, ce Syrop seroit beaucoup plus liquide, plus clair, & plus plaçant, & si seroit beaucoup plus efficace à toutes les choses qu'il promet.

Aucuns font autrement, & me semble qu'ils font mieux : car ils mettent les Myrabolans & l'Agarie à part en infusion, & l'expression ils la meslent avec le reste, vn peu auant que le couler. *Autre manière.*

Le Syrop de Stechas se fait de fleurs de Stechas, trente drachmes : de Thym, de Calaminthe, d'Origan, de chacun dix drachmes : d'Anis, de Pytechte, de chacun sept drachmes : de Poivre long, trois drachmes : de Gingembre, deux drachmes : de Raisins secs mondez, quatre onces : de Miel, cinq liures : & faut confire ces choses avec de Cannelle, de Calamus aromatique, de Spica Nardi, de Safran, de Gingembre, de Poivre noir & de Poivre long, de chacun vne drachme & demie, les lant en vn petit linge clair, & le faisant pendre dans le Syrop. *Syrop de Stechas.*

On fait cuire ce Syrop, c'est à dire ce qui y entre, en sept ou huit liures d'eau ou enuiron, iusques à ce qu'en uiron deux liures soient consommées, & apres l'auoir coulé, on le clarifie avec *Comme il est fait*

cinq liures de sucre, & le coule-on. & quand il est presque cuit, on trempe bien souuent dedans le nœud des choses aromatiques, le pressant avec la spatule, & finalement on le laisse pendu dedans, lors que le Syrop est du tout cuit.

Les Raisins, l'Origan, le Calament, le Pyrethre, le Gingembre, le Poivre, le Thym, & la Stechas, doivent estre cuits au mesme ordre que nous les mettons icy.

*Syrop de
R. glisse.*

Pour faire le Syrop de Reglisse, faut prendre de Reglisse, deux onces: d'Adiantos blanc, vne once, d'Hyslope sec, demie once: & les faire tremper 14 heures en quatre liures d'eau, puis les faire cuire iusques à la moitié, & apres l'auoir exprimé, faire encores cuire l'expression avec de miel escumé, de sucre, & de Pentides, de chacun huit onces, & d'eau Rose six onces.

Plusieurs font cuire ce Syrop, sans le rien faire tremper; pource, disent-ils, que l'eau tire bien tost la vertu de ces choses, les faisant cuire.

*Quand y
doit estre
mise
l'eau
Rose.*

L'eau Rose, qui entre en ce Syrop, y doit estre mise, lors que le Syrop est desia cuit, mais apres il le faut faire recuire afin de consumer ceste eau: sinon que nous voulions faire comme aucuns, qui mettent seulement six drach;

mes d'eau Rose: car lors il ne sera ia
besoin de le faire recuire, pource qu'y
ne si petite quantité d'eau ne peut pas
faire que le sucre redeuienne cru.

Aucuns font tremper ces choses tou-
te la matinee, & quand se vient apres
midy ils font cuire leur Syrop.

Les Penides qui y entrent doivent *Commē*
estre faites avec du sucre bien net & *doivent*
bien pur: car s'il est mal net, il est fort *estre fa-*
mal-aisé à couler, & faut entendre par *tes les*
les Penides, du sucre cuit iusques à la *Penides*
consistence des Penides, & pestri dans *qui y en-*
le vaisseau avec vn pilon de bois, non *trent.*
pas de celles qu'on fait avec les mains
engraissées d'huyle, auxquelles entre
force Amidon, & qui sont encores
moins pures que le sucre même.

Le Syrop d'Hyssope se fait d'Hyssope, moyen- *Syrop*
nēt sec, de racines de Fenoil, d'Ache, de Re- *d'Hyssop.*
glisse, de chacun dix drachmes: d'Orge mon- *pe.*
dé, demie once: de semences de Malue, de
Coings & de Gomme Diagrégant, de chacun
trois drachmes d'Adiantos blanc, six drach-
mes. de Iurubes, de Sebestes, de chacune tren-
te: de Raisins secs mondez, douze drachmes:
de figues seiches, & de Dattes bien charnues, de
chacun au nombre de dix: & avec deux liures
de penides bien blanc faites vostre Syrop.

Quand on veut faire ce Syrop, il faut

Obser-
vation
necessai-
re.

mettre l'Orge en six liures d'eau chan-
de; demie heure apres il faut mettre les
racines recentes, si on les peut recou-
urer, & les faudra nettoyer du cœur de
dedans, & les tailler en pieces; vn quart
d'heure apres, il y faudra mettre tous
les fruits, & quant & quant les semen-
ces: quant au Diagragant, il le faut lier
en vn linge clair, avec vn long filet, &
le mettre dedans; finalement il faut
mettre l'Adiantos, & les Penides, com-
me nous auons dit cy-deuant.

Syrop de
Marru-
be.

Pour faire le Syrop de marrube, faut pren-
dre deux onces de Marrube: d'Adiantos blanc
& d'Hyssope de chacun six drachmes: de Re-
glisse, vne once: de Calament, d'Anis, de raci-
nes d'Ache, & de Fenail, de chacun cinq drach-
mes: de Glaycul, de semence de Malues & de
Fenugrec, de chacun trois drachmes: de se-
mence de Lin, & de Coings, de chacun deux
drachmes: de Raisins secs mondez, cinq on-
ces: de Figues seiches bien grosses, quinze en
nombre: de Penides, & de bon Miel eleumé,
de chacun deux liures.

Il faut mettre en huit liures d'eau,
premierement les racines, secondement
l'Anis, les Raisins & les Figues, apres
le Marrube, l'Hyssope & Calament. &
à la fin l'Adiantos, & les faire cuire ius-
ques à la consommation de la moitié.
Cela fait, il les faut laisser tremper six

heures, puis les faut reschauffer, & les pressurer apres, & faire clarifier l'expression avec les Pemides & le sucre; & les ayant coulez, faut faire cuire vostre Syrop, & ce pendant il faut faire tremper & exprimer dans la coulature, le treud contenant les semences de Malue, de Lin, de Fenugrec, & de Coing.

Quand on veut faire le Syrop d'Endiuie, il faut prendre huit liures de suc d'Endiuie, lequel on aura pressé, le faisant bouillir vn bouillon, & puis le laissant rasseoir apres, faut mettre dedans peu à peu du sucre, apres l'auoir clarifié, s'il n'estoit assez net. Mais s'il est encores trop sale il le faut dissoudre avec le suc, & les faire cuire, puis les purifier avec blancs d'œufs; & apres les auoir coulez, les faire cuire en Syrop. Il faut estre aduertý que ce suc se corrompt bien tost, encores que les sucs de Limons, de Grenades, & de Coings, se puissent garder longuement tous seuls sans se corrompre, & encores plus longuement, si on les fait cuire tant soit peu avec du sucre.

*Syrop
d'Endi-
uie.*

Pour l'Endiuie; que les Latins appellent Intibus, il faut prendre la Cichoree sauvage, non pas la Laitue sauvage, que le vulgaire appelle Endiuie ou Intibus. Ainsi faisant, il ne sera plus besoin de deux Syrops, à sçauoir

*En li. u
de l'Endi-
uie,
dont suc-
ceder la
Cichoree
sauuage.*

vn de Cichoree simple, & l'autre d'Euduaie simple. Que si on treuve en quelques compositions, que tous les deux y entrent, à sçauoir l'Intybus & la Cichoree, où il faudra augmēter la quantité de l'vn, ou bien mesler la Cichoree de iardins, ou la sauuage, ou celle à larges fueilles, ou à fueilles estroites, ou quelque autre espece de Cichoree.

Syrop
d'Ar-
moise.

Le Syrop d'Armoise, selō que Matthieu Gradi l'a desct au neuuiesme liure, *Ad Almanazaran*, au chap. de *Alinsibus cordis*, se fait d'Armoise, deux manipules, de Pouliot, de Calamēt, d'Origan, de Meisse, de Cuitage, de Sannier, de Marjolaine, de Germandree, de Millepettuis, de Chamepytis, de Matricaria, avec la fleur, de la petite Centauree, de Rhue, de Berroine, de Buglosse, de chacun vn manipule, de racines de Fenoil, d'Ache, de Persil, d'Asperges, de Ruscus, de Saxifrage, d'Aulcee, de D'ctam, de Souchet, de Garāce, de Glyeul & de Piuoine de chacun vn manipule : de semence de Geneue, de Leusche, de Persil, d'Ache, d'Auis, de Barbue, de Carpobalsamum, de Cautus, de Cabaret, de Pyrethre, de Cassialignea, de Cardamomum, de Calamus aromatique, de Valerienne, de chacun demie once Il faut donc couailler toutes ces choses, & les faire tremper en vne suffisante quantité d'eau de riuere, l'espace de 14. heures, puis les faire cuire iusques à ce que la moitié de l'eau soit consumee. Lors il le faut oster de dessus le feu : & quand il sera tiede, faudra frotter le tout avec les mains, puis le couler, & l'expreſſion la faire cuire en Syrop,

Moyen
de le fa-
çonner.

avec vne suffisante quantité de miel & de sucre. Vray est que quelquesfois on y adjouste du vin-aigre bien fort ou du vin-aigre squillitique, quelquesfois beaucoup, d'autresfois peu, selon la diuerse intention où on pretend : on l'aromatize aussi avec Canelle & Aspic.

Pour faire ce Syrop, il faut premièrement cuire en huit liures d'eau, les racines qui se trouuent en nostre region, secondement les semences, apres les herbes, finalement le Pyrethre, & les choses aromatiques : quant au Costus, Cabaret, Cassie, Cardamomū, Calamus Aromatique, & la Valerienne, il les y faut mettre lors qu'il restera seulement quatre liures de decoction, & faire comme es autres; cela fait, vous pourrez faire cuire vostre Syrop avec Sucre & Miel, de chacun vne liure & demie, afin qu'il en soit plus efficace : car encores qu'il y entre plusieurs choses ameres, toutesfois on n'y met pas grande quantité de sucre ny de miel, pour l'adoucir.

Ancuns mettent en la composition de ce Syrop, la Persicaria ou Cuirage tachetee, laquelle est froide & astringente; mais quant à moy ie suis d'aduis d'y mettre celle espeece qui n'est point tachetee en ses fueilles, qui est

acre & piquante au goust, afin que toutes les choses qui entrent en ce Syrop, soient acres, & prouoquantes les mois des femmes, sans qu'il en ait aucune pour moderer les autres.

*Syrop de Cichoree
selo Placentin.*

En la composition du Syrop de Cichoree, selon la description de Guillaume Placentin, y entre de Cichoree, deux manipules: de feuilles des deux Buglosses, de Lactues, de Cichoree de iardin, d'ozeille, de Violettes de Mars, de la Cichoree qui se trouue parmy les bleds, de chacun vn manipule: & de Rhabarbe deux drachmes. Il faut donc piler les herbes, les faire cuire en deux liures d'eau, iusques à ce que la tierce partie soit consommee, & les couler: en l'expression il faut adjoûter deux liures de succe, & les clarifier ensemble, puis les couler derechef, & les remettre sur le feu: cela fait, il y faut adjoûter le Rhabarbe bien puluerisé & lié en vn lioge fort clair, lequel il faudra froter souvent, iusques à ce que le Syrop soit parfaitement cuit.

*Autre
selo Florentin.*

Il y a vn autre Syrop de Cichoree, de la description de Nicolae Florentin, dans lequel entre ce qui s'ensuit, à sçauoir d'Endiue domestique & sauvage, de chacune deux manipules: de Courge, d'Hepatique, de Lactue sauvage, & domestique, de Eumetre, & de Lupules, de chacun vn manipule: d'Orge entier, & de Bagnaudier, de chacun quatre onces: de Reigbisse, d'Adiantos blanc & noir, & du commun de Ceterae, & de Cuscuta, de chacun six drachmes: de racines de Fenouil, d'Ache, d'Asperge, de chacun deux onces: faites cuire le tout en vn suffisante quantité d'eau, & les coulez, pour

*Halica-
cabi.*

y adioustez le Sucre, & les clarifiez ensemble, & les coulez derechef, & le tout faites cuire en Syrop : pendant qu'il cuira, lez en vn linge clair, quatre drachmes de Rhabarbe, avec quatre scrupules de Spica Nardi, pour chacune livre de Syrop, & les frottez dedans. On a accoustumé d'en dōner trois onces, avec l'emulsion des quatre semences froides surnommees grandes.

Ces deux Syrops, qui sont propres à *Ces Sy-*
 ostter les opilations du foye, & son in- *temperie*
 temperie chaude, ont beaucoup de *plusieurs*
 noms barbares & incogneuz à chacun, *noms*
 qui ont esté occasion d'engendrer vne
 infinité d'opinions. Car à grand' peine
 pourra on colliger par les escrits de
 ces Barbares, qu'est ce qu'ils entendēt
 par *Endivia Sylvestris* & *domestica*, par
Taraxacon, *Batissosere*, *scariola*, & *Cichor-*
ium, tant sont ils remplis d'ignorance
 lourde. Parquoy, à mon aduis, le
 meilleur & plus expedient est, puis
 que toutes les especes de Cichoree ou
 Seris ont mesme faculté, & que la Ci-
 choree sauage est la plus vtile & pro-
 fitable à l'estomach qu'on fasse ce Sy-
 rop de la Cichoree seule, ou de son suc;
 vray est, qu'il faut augmenter la quan-
 tité, afin qu'il soit fort simple; mais si
 quelqu'un pour brauade y veut met-
 tre les autres especes de Seris, il y

pouttra mettre la laiëtüë sauuage, & domestique, les deux especes de Laiëteron, les deux especes de Hieracium, la Condrilla iaune & bleuë, & toutes les autres especes de Cichoree, soit domestique ou sauuage, sans se beaucoup arrester à s'enquerir de ces mots que les Barbares ont corrompu, avec ce qu'ils signifient aussi. Le meilleur est de s'accoustumer au langage de Dioscoride, sans se rompre le cerueau en l'inquisition de ces vocables Barbares, desquels ceux mesmes qui ont descric ces Syrops, n'entendent pas la signification, tant s'en faut que les autres les puissent auoir exposez ny entendus.

Non s
dum r
expl
quæ

Taraxacon, ou *Ataracon*, mesme selon Catinaria, est ou la Cichoree, ou la Dent de Lyon, ou Pissenliët, autrement dit Cichoree sauuage à larges fueilles, côme Pline l'appelle, *Batissoseris*, comme il semble à Hermolaüs, est vn mot corrompu de Baptiscula, que le mesme Autheur prend pour le Bluet ou Cyanus, & dit qu'il a pris ce nom entre les rustiques, à cause qu'il arreste la faucille dequoy on coupe les bleds. D'autres estiment plustost que *Batissoseris* est le Seris, à sçauoir vne certaine espece de Cichoree sauuage, qui se

se trouue ordinairement parmy les bleds , qui a la fleur fort ressemblante au Cyanus ou Bluet, de l'opinion desquels ie suis.

La troisieme section, des Eclegmes.

DA matiere de laquelle on fait les Eclegmes, ou Lohot , qui sont medecaments desquels on vse en lechant , est pour la pluspart, selon Mesué , les parties des plantes. Les racines sont comme les racines de Reglisse, de Squille , de Glayeul, de Couleuvre, d'Ails, de Vit de Chien, de Serpentine, de Canne brulée , que les Arabes prennent pour Spodium.

Quelle est la matiere des Eclegmes.

Racines.

Les herbes , comme l'Hyssope , le Marrube , l'Adiantos blanc , le Calament, les Chous : Les fleurs de Saffran. Entre les fruits, les Raisins secs, les Figueues seiches , les Dattes , les Sebestes, les Raiubes , testes de Panot blanc. Le suc des racines, comme de Reglisse, & de Squille. Le suc des herbes, comme de choux, de Marrube, de Fencil, des Cannes de Sucre (qui est le Sucre mes-

Herbes.

Fleurs.

Fruits.

Sucs.

me duquel on fait aussi les Penides) & le Miel. Le suc des fruits, comme des Mures, de Ronce, le suc des Noix, des Myrtilles, la moüelle de Cassé, & le Vin-cuit. Entre les gommés le Diagrégant, la gôme Arabique, & la Myrrhe. Entre les semences celle de Pavot blanc, de laquelle on fait le Syrop, la semence de l'herbe aux Pucés, la semence de Coings, de Malues, de Melons, de Cocombres, de Citrouilles, les Amendes douces, les ameres, les Pignolats, les Noisettes, la semence de Laiëtues de Pourpier, de Lin, de Fenugrec, de Fenail, d'Anis, de Nasitort, l'amidon, & la farine de Fèves.

Gommés
Semences,

Escorces.

Eau, &
parties
des ani-
maux.

Quelles
des cho-
ses susdi-
tes doi-
vent estre
pilées.

Entre les escorces, comme la Cannelle, & les autres escorces des racines de Cappres, de Tamatix, d'Ellebore, de Persil, & les autres.

Outre cela, il y entre aussi de l'eau, dans laquelle on met bien souvent en infusion ces choses, où on les fait bouillir; & des animaux, comme le poulmon de Renard, & le Beurre.

Entre les choses susdites, il faut piler les racines & les herbes, si elles sont seiches, ou bien on les peut faire cuire dans de l'eau, puis les piler, & apres les avoir sassees, les mesler avec le reste.

Quant au Spodium, il s'eslime le demenant seulement.

Les fruiets apres qu'on les a mondez, *Fruiets.* on a accoustumé de les piler, & puis les passer par vn crible; vray est que les Dattes, apres qu'on les a mondees & dehors & dedans, il les faut faire premierement tremper en quelque decoction pectorale. Les testes de Pauot blanc, on les fait tremper, puis on les tuit, & apres les auoir pressurees on iette là le marc.

La pluspart des sucs qui entrent en *Sucs pi-* ces compositions sont liquides, par- *lez,* quoy il n'y a pas grande difficulté de les mesler avec le reste. Quant au suc de Reglisse, ou on le dissout, ou on le met en petites pieces, & l'ayant ainsi fait seicher entre deux feuilles de papier, ou chauffé en quelque autre maniere, on le pile à diuerses fois dans le mortier.

Quant aux Gommess, on les peut pi- *Gommess* ler, si on fait seulement chasser le mor- *pilees.* tier & le pilon, afin de les seicher, ou bien on les reduit en mucilage.

Les semences, quand elles sont gros- *Semences.* ses, apres les auoir pecees, on les peut hacher avec vn couteau: comme sont les Amendes, les Pignolats, les Pista-

ches, Noisettes, Febues, les semences de Melons, de Concombres, & de Citrouilles ; mais si elles sont petites, on les met en poudre, & mesmes il y en a aucunes qu'on coupe apres, comme la semence de Pavot. Il y en a aussi desquelles on extrait le mucilage, lequel on mesle apres avec le reste, comme de la semence de Lin, de Fenugrec, de Coings, & de l'herbe aux Puces.

*Quels
sont les
Ecleg-
mes d'au-
jourd'huy.*

Les Eclegmes d'aujourd'huy sont pour la plus part composez de Penides, de pilules blanches, de bechiques, de la poudre ou Electuaire de Diagrafant froid, de Diaïris simple, ou Diaïris Salomonis, Diacalaminthes, Diathysopt, Diaprasij, de Sucre Candi, de suc de Reglisse, ou de Iuiubes, ou quelqu'autre Syrop propre à la poëtrine, plus ou moins chaud, deterisif, incisif, ou propre à quelqu'autre intention que le Medecin pourra avoir. Avec lesquelles choses on pourra mesler quelque chose de ce que nous auons dit cy-deuant, soit doux, ou amer, ou acre.

*Les an-
ciens.*

Vray est qu'entre les Eclegmes descrits par les anciens, on retient encores aujourd'huy en vsage, le Lohot sa-

num, le Lohot de poulmon de Renard, le Diacodion, le Diamoron, & le Diacarion, desquels nous n'auons pas fait mention en ce lieu, pource que nous en auons traicté amplement sur la troisieme section de Mesué, ce qu'il n'a pas esté besoin de repeter icy.

Il y a aussi quelques-vns qui font vne composition, laquelle ils appellent Lohot, ou Eclegme de Cassia, de laquelle ils se seruent és clysteres, & la font en-cette maniere. Ils font cuire demie liure de miel en vne liure de la decoction de Violettes, de Malue, de Mercuriale, de Blette, de Parietaire & d'Aluine, & sur la fin ils adjoustent de la mouëlle de Cassie mondée, vne liure.

*Eclegme
de cassia.*

*La quatriesme section des Apozemes
& Infusions.*



O v s anons à traicter en ceste quatriesme section des Apozemes & Infusions, mais pource qu'elles ne sont point auourd'huy en vſage, le meilleur sera si quelqu'un prend enuie d'en vſer, qu'il ail-

le au conseil vers Mesué.

*Apozemes
et
Infusions
d'aujour
d'huy,
quelles.*

Quant aux Apozemes & Infusions, desquelles nous vsons aujour d'huy, quand nous en auons affaire tout sur le champ, elles sont fort diuerses de celles de Mesué, & la preparation en est si aisee, que les enfans mesmes scauent comme il les faut faire. Parquoy j'ay mieux aimé m'en taire, que de m'amuser à choses qui ne sont pas beaucoup necessaires, & qui ne feroient que fascher ceux qui les entendent desia assez: avec ce que nous auons deliberé de mettre quelque iour sur la presse, vn traicté de nos remedes de Medecine, tant de ceux qu'on prend par la bouche, que de ceux qu'on applique au dehors, entre lesquels nous auons mis & ramassé plusieurs exemples des Apozemes ou Infusions qui sont aujour d'huy en vslage, ce qui appartient plustost au Medecin, qu'à l'Apoticaire.

La cinquiesme section des Antidotes
ou Electuaires.

DN ceste cinquiesme section, nous auons à traiter des Antidotes ou Electuaires, la matiere desquels se prend de toutes sortes de Simples. Mais on en fait de quatre sortes ou manieres, à sçauoir de secs, qui se font de quelque poudre incorporee avec Miel ou Sucre, ou autre humeur. Or d'autant que la poudre de ceux-cy est la matiere des autres trois formes, i'ay deliberé de traiter premierement & bien au long des poudres, d'autant qu'elles se peuvent faire diuersement, comme tu pourras voir incontinent apres.

*Poudres
matiere
des anti-
dotes ou
electuai-
res.*

Mais pour entendre plus aisément ces choses, il est besoin de rapporter icy en bref quelques preceptes sommaires de la façon de piler, afin qu'il ne les faille reietter en chacune composition.

Il faut donc piler premierement les racines d'Acorus, de Souchet, de Costus, de Valerienne, de Gentienne, de Rehlisse, de Men, de Gingembre, &

*Façon de
piler les
electuai-
res.*

semblables, & mesmes quelques fois il les faut faire cuire, principalement quand on veut faire vn electuaire mol, vray est qu'il les faut premierement rompre grossierement.

Semences.

Ces racines estans desia aucunement pilees, on y adjouste les semences de fenail, d'Ache, de Persil, d'Anis, de Daucus, d'Ameos, de Sermontin, d'Amomum, de Cardamomum, & semblables. Mais les semences de Cocombre, de Courge, Melon, Citrouille, & Carthame, cōme aussi les noyaux de Pommes de Pin, & les Amendes, on les taille menu avec vn cousteau à part, ou mesmes on y adjouste vn bien peu de sucre parmy, afin qu'elles n'aigrissent.

Herbes.

Après on y adjouste les herbes, mesmement si elles sont seiches, la Casse, la Cannelle, l'Aspalathus, le Calamus aromatique, les Gyroffes, la Spica Nardi, & le Squinanthos.

Fleurs.

Finalemēt les fleurs de Roses, de Saffran, l'Epirhyme, apres toutesfois qu'on les aura coupez menu avec ciseaux.

Fruits.

Quant aux Raisins, Dattes, & semblables fruits, on les pile à part, & puis on les passe par vn tamis, les remuant avec la main, ou avec vne cuillier, com.

me on fait de la Casse & des Tamarins, ou bien on les taille bien menu, & les melle on avec les autres choses plus seiches, & les pile on ensemble.

Le Bdellium l'Opoponax, l'Ammoniac, l'Opium, & la Myrrhe, on les dissout avec du vin, ou du Miel, ou quelque autre humeur, ou bien si la quantité est petite, on les met avec grande quantité de choses plus seiches, & les pile on ensemble (apres toutes fois les auoir mis en petites pieces) de mesme l'os de cœur de Cerf, & la raborute d'Yuoie. En la composition du Diaphenicum, & es deux Electuaires surnommez Indi, & semblables, apres que le Turbith est quelque peu rompu, il le faut mesler avec les choses plus seiches, comme sont le Gingembre, le Poivre, & semblables, afin qu'il se puisse reduire en poudre: car si vous le pensez piler tout seul, il s'essargira plustost que se pulueriser, si c'est du bon & legitime; & ce secret & adresse est vtile en la Scammonee, Opium, & autres liqueurs, Gommess & Resinez, lesquelles s'essargissent plustost quand on les pile, que de se pulueriser, ou bien on les peut seicher en faisant chauffer le mortier & le pilon, mais il faut estre

*Turbith**Liqueurs
Gommess
& Resi-
nez*

aduerry que cela diminuë de la vertu & faculté du medicament.

Outre ce, il faut que les choses chaudes soient pilees bien fort delié, quand nostre intention est de prouoquer les vrines; comme le Thym, le Cabaret, le Cumin, en la composition d'Aurea, de Athanasia, d'Esdras, d'Hemagogon, de Dialata, & Diacucurma, surnommez, grands; & au contraire, quand on veut purger, on les pile grossierement, comme es deux compositions Hamech, & en l'Electuaire *indum maina*.

*Rhubar-
be, Scā-
monce,
& au-
tres.*

On pile tous seuls & à part le Rhubarbe & la Scāmonce, horsmis qu'aucuns y mettēt vn peu d'huile d'Amandes douces, puis on les messe en la composition tous les derniers, & de bien pres, & tout bellement, afin qu'ils ne s'enuolent, ou s'esuentent. On pile aussi à part l'Encens masté, la Myrthe, le Musc, le Canfre, & l'Ambre; viay est que parmy ces trois derniers, on y met vn bien peu d'eau Rose, & les met on aussi des derniers & de bien pres, comme nous auons dit du Rhubarbe, & de la Scāmonce; mais les premiers apres qu'ils sont en petits morceaux, il les faut mettre en vn mortier bien sec; comme l'Euforbe, le Sisy-

rac calamie, le sel gemmé, & la soye, les Anacardi veulent aussi estre pilez tous seuls à part.

Les perles, les deux especes de Corail, & les fragments des pierres precieuses, veulent estre premierement pilez en vn mortier de marbre ou de bronze; apres il les faut fort demener sur vn marbre ou porphyre, ou sur quelque autre pierre fort dure, & par ce moyen les reduire en poudre bien deliée, les arroulant tousiours petit à petit, avec eau rose, ou eau de Buglosse.

La terre seellée, comme le Bol Arme nien aussi, sont assez aisez à mettre en poudre tous seuls, mesmes si on les fait tremper en quelque humeur, ils se fondent incontinent comme la chaux.

On peut rapporter icy beaucoup de choses, de ce que nous auons escrit au quatriesme liure de la Methode, de composer les medicamens traictans de la composition de la Theriaque, comme est ce que nous auons là dit, que le mortier dans lequel on pile toutes ces choses & autres, principalement les choses cheres & precieuses, doit estre couuert d'vn, voire de deux couuerscles, afin que le plus subtil ne s'en-

uoie, ou s'esuente, & par mesme raison il faut bien couvrir & enuolopper ce qui est desia passé.

*Comme
les Ele-
ctuaires
sont gar-
dez*

Si en la composition des electuaires entre quelque suc, ou autre chose humide il le faudra oster, si tu les veux garder secs & en poudre, dans vn pot de verre, comme on fait auourd'huy pour la plus part: mais si tu veux faire vn Electuaire mol, tu les y pourras la ffer. Or ceste forme d'Electuaire, qu'on appelle auourd'huy lecs ou solides, n'est pas fort en vſage, si ce n'est pour le goust.

Si aussi en la composition, entre des Dattes, des Raisins, des Figues, il les faut oster, si tu la veux faire en poudre, sinon que la quantité fust si petite, & la quantité des choses seiches si grande, qu'il te semble qu'on les puisse mettre en poudre: mais si ton intention est de faire vn Electuaire liquide & mol, il les faut monder, couper, piler, passer, & les mester avec le reste.

Si dans la poudre de laquelle on veut faire apres vn Electuaire solide, il entre des Amandes, des Pignolats, des semences froides, surnommées grandes, ou semblables, il faudra attēdre de les y mettre quand on en voudra vſer,

ou qu'on vouldra former l'Electuaire : car elles ne se peuvent garder longuement sans se rancir, tellement qu'elles gassent la composition.

Quand on veut faire vn Electuaire solide, on met communement vne once de poudre, ou mesme six drachmes seulement, pour chascune liure de Sucre. Il y en a qui mettent moins, non pas pour rendre l'Electuaire plus espez, mais afin qu'il ne soit pas si cher, principalement quand il y entre des choses precieuses, comme en l'Electuaire de *Gemmes Diambra & Exhalans*.

Pareillement on met communément Poudre et quel- le quan- tité. et trois onces de poudre, pour chascune liure de Miel escumé, de sorte toutes fois que lors le sucre, le penides, les Dattes, les Amendes, les Pignolats, & semblables, ne sont pas comprez entre les poudres: toutes fois Mesué en la composition de Diamoschus, ordonne de mettre quatre fois autant de Miel crud, comme de toutes les pou- Mesuré. dres. Quel doit estre le Miel.

Il faut aussi noter, que lors qu'on mesle les poudres parmy le Miel, il faut que le Miel soit tiède, de sorte avant que mes- ler les poudres. qu'on puisse souffrir avec le doigt la

chaleur du Miel mesme, ou du fons de la poüelle ou chaudiere, & faut aussi faire que la poüelle tienne ferme, mettant le mortier dessus le manche, ou bien que quelqu'autre le tienne, afin qu'on puisse tousiours remuer avec vn baston, quand on y mettra les poudres. Ce qu'il faut aussi observer és Electuaires solides lesquels on met premicrement en monceau, côme si c'estoit de paste, apres on l'aplanit avec la main & avec vn pilon de bois sur du papier blanc & net, comme si on vouloit faire vn gasteau, & quant & quât on le met en lozanges, avec vn cousteau, les vnes vn peu plus longues que larges, les autres toutes quarrees, les autres à trois quarres : d'autres longues comme le doigt, d'où vient aussi qu'on les appelle *Manus Christi* communément. Et outre ce, on les faict d'vn certain poids, côme d'vne drachme, ou d'auantage.

Electuaires solides.

Les mols.

Au reste, és Antidotes mols, côme sont le Catholicon, le Diaprunis, & la confectiō Hamech, esquels il faut dissoudre les Tamarins & la Casse, puis les passer, il faudra faire tremper les Tamarins vne heure deuant que les passer, & l'vn & l'autre auant que les

dissoudre; il faut pèser l'humeur en laquelle on les veut dissoudre, afin que on puisse cognoistre si la quantité des Tamarins & de la Cassé, qui doit estre en la cōposition, y est, apres les auoir faiz. Il faut obseruer le mesme en la Manne, & és autres semblables, comme aussi il sera dit cy apres des pilules, à sçauoir quand on faict dissoudre les larmes en quelque humeur, & qu'on les coule ou faict passer apres.

En la composition appelée *D'ambre*, selon la description de Mesué, y entre de la Cinnamo-
me, de Doronicum, de Gyroffes, de Macis, de Noix muscade, de Folium, de Ga'anga, de cha-
cun trois drachmes: le Spica Nardi, de grand & petit Cardamome, de chacun vne drachme;
de Gingembre, vne drachme & de nic-de Santal-
liaune, de bois d'Aloes, de poyvre long, de
chacun deux drachmes d'Ambre, vn Aureum:
de Musc, demie drachme.

Le Di-
tra de
Mesué
comme
se fait.

En la composition appelée *d'Geminis*, de Mesué, entre des fragmens de Saphir, de Hyacinthe, de Sardes, de Grenats, & d'Emerauldes, de chacun vne drachme & demie, de Zedoaria, de Doronicum, de Macis, d'eleorce de Citron, de semence de Basilic gentil, de cha-
cun deux drachmes: de Corail rouge d'Ambre à patenostres: de l'maille d'yuore, de chacun deux scrupules, de Ben blanc, & rouge, de gyroffes, de Gingembre, de Poyvre long: de Spica, de Folium, de Saffran, de petit Cardamome, de chacū vne drachme: de Trochisques

La com-
positon
de Gim-
inis, de
Mesué.

Dianthodon, de bois d'Aloes, de chacun cinq drachmes: de Cinnamon, de Galanga, de Zurobier, de chacun vne drachme & demie: d'argent & d'or en feuille, le chacun demy Aureum: de bon Musc, demie drachme: d'Ambre, deux drachmes.

Preparation.

L'Ambre & le Musc doiuent estre pilez à part. Le Corail & les pierres precieuses, ou chacun à part, soy, ou tous ensemble, à la façon que j'ay dict, le reste on le peut piler ensemble, gardant tousiours l'ordre qui doit estre gardé.

L'Exhilarans de Galien comment se fait.

En la composition nommee *Exhilarans*, qu'on attribue à Galien, entre, selon Nicolas, de suc de Pommes douces & odorantes, de suc de Coing, de suc de fleurs de Boraches, & de fleur de Basilic, de vin vieil, de Safran, de Macis, de Zedoaria, de bois de Baume, de Gyroflies, d'escorce de Citron, de Galanga, de noix muscade, de Syraz calamite, de chacun cinq drachmes: de Canfre, d'Ambre, & de Musc, de chacun vne drachme d'Anis, de Thym, d'Epithyme, de racine d'Yuoire de chacun deux drachmes: de perles, de l'oz du cœur de Cerf, de chacun vne drachme: d'or & d'argent fin, de chacun vn scrupule: de Sucre, autant qu'il y en faut.

Note.

Il est assez clair & euident que ceste composition n'est pas de Galien, veu que le Macis, la Zedoaria, les Gyro-

les , la Galanga , la Noix muscate ; le Canfre , l'Ambre , le Musc , qui y entrent , luy estoient inconnuez , & l'yvoire , les perles , l'oz de cœur de Cerf , l'or , l'argent , & le Sucre , n'estoient pas encorés en vſage de ſon temps , ou pour le moins bien peu.

Il faut faire cuire le Sucre avec les ſucs , & quand il ſera cuit , & qu'il commencera à refroidir , il faut mêler les poudres parmy. Il faut en sept liures de ſucre , diſſoutes en eau & cuites , mettre ſur la fin les ſucs , & les faire cuire autant qu'il en ſera beſoin , & qu'on puiſſe incorporer parmy environ ſept onces de ceſte poudre.

L'Electuaire *Latificans* de Nicolas Alexandrin , eſt tout autre que ceſtuy-cy.

Ces trois poudres , deſquelles ces Antidotes ſont compoſez , ſont principalement en vſage entre nous (encorés que Meſué & Nicolas ordonnent de les incorporer avec quelque humeur , afin de les reduire en Electuaire mol) deſquelles nous formons vn Electuaire ſolide , quand il eſt beſoing , faiſant diſſoudre le ſucre en quelque humeur propre & conuenable . mais en petite quantité , le quel nous faiſons

Preparation neceſſaire en ceſte compoſition.

Celuy de Nicolas.

cuire premierement. Au reste, pour vne once de poudre, on met douze onces de sucre: ou bien on melle ces poudres parmy les bouillons ou fausses des malades.

Pour-
quoy
l'Au-
teur ne
fait
mention
des au-
tres pou-
dres.

Nous ne faisons point mention des autres poudres, pource qu'elles ne s'ont pas beaucoup en v'sage, & mesmes que s'il aduint qu'on en demande à l'Apothicaire, il pourra prendre en Mesué & Nicolas la façon de les faire, comme sont l'Antidote Diacalaminthes, Diattiompipereon, Diospoliticon, Diahyssopon, Diasené, Diacoston, Diairis Salomonis, Diapenidion, Diacometon, Diagraganthum calidum, Diamargariton, Diacometon calidum, & plusieurs autres semblables.

Il nous faut maintenant traiter des Antidotes, qui à cause que la plupart reçoivent l'Opium en leurs compositions, ont pris le nom d'Opiates, & les autres qui n'ont point d'Opium, ont pris le mesme nom, pour auoir la forme & consistance de celles-là.

Catho-
licum de
Nicolas
attribué
à Galie.

En la composition surnommée Catholicum de Nicolas qu'on attribue à Galien, entre des gouffes de Sené, de mouëlle de Cassé mondée, de Tamarin, de chacun huit onces: de Rhubarbe, de Violette, de Polypode, d'Amis, de:

chacun quatre onces : de Reglisse racée, de Penides, de Sucre candy, de chacun quatre drachmes : des quatre Semences froides mondees, de chacune vne once. On prend donc vne liure d'autre Polypode, laquelle estant pilée, on faict cuire longuement en eau, & apres l'auoir coulee on faict de la colature, vn syrop, la faisant cuire avec huiet liures de sucre, puis on dissout la Casse, les Tamarins en vne partie de la colature, & la coule on derechef, & quand le syrop est presque cuit, on mesle cecy parmy, & finalement on y adiouste les poudres.

Il faut piler le Sené, le Polypode, la *Préca-*
Reglisse d'Anis, les violettes, tout en *liure.*
semble : le Rhabarbe, il le faut piler
tout seul à part : les quatre semences
froides, surnommées grandes, apres
estre mondees de leurs ecorces, il les
faut hacher menu avec vn couteau a-
uec le Sucre & les Penides, pour le gar-
der de s'égraisser; quant aux Tamarins *Casse &*
& la Casse, s'ils sont frez & recents, il *Tama-*
sera beaucoup meilleur de les passer *rins.*
par l'estamine à part, que de les dissou-
dre en vne partie de la decoction, afin
qu'il ne soit besoin de les faire cuire,
iustques à ce que l'humeur, dās laquel-
le on les aura dissoutes, soit consumée.
Mais si on dissout les Tamarins en la
decoction, & puis qu'on les passe
par l'estamine, il faudra peser la de-

coction, afin de ſçauoir ſi les Tamarins eſtans paſſez, peſent la quantité qu'ils doiuent. Apres donc que tu auras faiſt ton Syrop de la decoction de Polypode, & que tu l'auras retiré de deſſus le feu, tellement qu'il ſera vn peu refroidy, il te faudra diſſoudre la Caſſe & les Tamarins, deſia paſſez, en vne partie du Syrop, & incontinent les meſler avec le reſte du Syrop; apres il te faut meſler les poudres ſuſdictes parmy, & finalement le Rhubarbe, & les Semences hachees menues, les remuant touſiours & les meſlant avec vn pilon de bois: mais ſi tu auois faiſt diſſoudre la Caſſe & les Tamarins en vne partie de la decoction, comme en deux onces, & que tu les ayes coulez, il les faut faire cuire auant que les meſler au Syrop, afin qu'en cuiſant l'humeur ſe conſume.

*Comment
il eſt
fait au-
iour-
d'huy.*

Aucuns compoſent aujourd'huy le Catholicum plus delicatement, & qui eſt plus efficace, mais auſſi eſt il plus cher; car ils mettent ſeize onces de Sené en infuſion, dans quatre liures de la decoction de Polypode, & huit onces de Rhubarbe, en demye liure de la meſme decoction; & apres auoir exprimé le Sené, ils le font cuire avec le

Sucre, iusques à ce qu'il ait presque la consistance d'un Eleuthaite; & quant à l'expression du Rhabarbe, ils la meslent peu à peu hors du feu apres cela ils ajoutent la Casse & les Tamarins passez, & les poudres aussi.

*Nicolas
Alex. a-
drin ap-
pelle ce-
ste com-
position
Diada-
masceus,
Et dit
qu'il
faut
choisir
les Pru-
nes de
Damas
verdes.*

Le Diaprunis simple, selon la description de Nicolas, se fait de Prunes de Damas meures, au nombre de cent, lesquelles on fait cuire en eau, iusques à ce qu'elles soyent dissoutes, & quand elles seront un peu refroidies, il les faut ôter de la chaudiere, les bien frotter entre les mains, les passer par un crible ou estamine, & rejeter les escorces & noyaux: ceste eau ainsi passée, il la faut faire cuire avec demie once de Violettes, puis avec deux liures de Sucre, la reduire en forme de Syrop, y adjoustant de la pulpe de Prunes que nous avons dict, une liure: & quand ces choses commenceront à s'espessir par la coction, il faut dissoudre en une petite portion de l'eau susdicte, de Casse-fischement extraicte, & des Tamarins, de chacun une once & les couler, puis les mesler avec le reste, les remuant toujours avec la spatule: & quand ces choses seront parfaitement cuites, il les faut ôter de dessus le feu, & adjouster la poudre suyuante, à sçavoir de Sental blanc & rouge, de Spodium, de Rhabarbe, de chacun trois drachmes: de Roses, de Violettes, de semence de Pourpier, d'Endiuie, de Berberis, de suc de Reglisse, de Gomme Diagrégant, de chacun deux drachmes: des quatre grandes Semences froides mondées, de chacune une drachme. Et si tu la veux faire laxative, il ne

*Nicolas
Alexan-
drin me-
se sept
drach-
mes de
Scam-
monce
pour
chacune
liure.*

faut adjoûter de Scammonce preparee, demye once pour chacune liure, mais il la faut mettre hors du feu.

*Precau-
tion.*

Il y a aucuns qui meslent six drachmes, voire vne once de Scammonce, sur chacune liure de composition, & par ce moyen trompent les Medecins; sans qu'ils le sçachêt, car ils trouvent que le medicament, qu'ils estimoient estre benin, a purgé avec violence.

*Diaphen-
icum de
Mesue
commet
sa Et.*

En la composition du Diaphenicum de Mesue entre de Dattes rouilles trempées en vin aigre l'espace de trois iours, cent parties: de Penides euitres en eau d'Orge, quarante parties: de Turbith, trente cinq parties: d'Amende mōdee, trente: de Scammonce, douze parties: de Gingembre, de Poivre long, de feuilles de Rhûe seiches, de Canelle, de Macis, Galanga, de bois d'Aloes, d'Anis, de Fenail, & de Daucus, deux partie & demye. Toutes ces choses estans bien pilees, doiuent estre incorporees avec du Miel escumé.

*Precau-
tiō à ob-
server.*

Les Dattes apres qu'elles sont mondées & dehors & dedans, tant plus elles seront seiches, tant plus longuemēt il les faudra laisser tremper au vin aigre, & la quantité du vin-aigre sera aussi tant plus grande; au contraire, tant plus recentes & humides elle se-

ront, tant moins de tēps, & en moindre quantité de vin-aigre les faudrail faire tremper, meſmes ſi elles ſont fort humides, on les pourra piler ſans les rien faire tremper, les arroulant toutesfois de vin aigre petit à petit. Or pource que la pluſ-part de celles que nous reconurons ſont ſeiches, apres les auoir mondees & miſes en petites pieces, il les faut faire trēper, l'eſpace de trois iours, dans vn pot de caillon; ou de terre verny & bien couuert, en vne moindre quantité de vin-aigre, ſās point de feu, & apres cela les piler en vn mortier de pierre, avec vn pilon de bois, puis les paſſer avec la main, par vn crible, ou par vne eſtamine, ou biē oſter les petites peaux qui reſtoient. On peut bien auſſi piler avec les Dattes, des Amendes pecees, & les paſſer auſſi enſēble, ou bien les hacher menu avec vn couſtean, cōme auſſi les Pignolats (qu'aucuns mettent au lieu des Penides) vray eſt, que d'autant qu'il faut faire cuire la chair des Dattes, iuſques à la conſōption du vin aigre ſi on mettoit les Amēdes parmy, elles ſ'ēgraiſſeroiēt & deuiēdroiēt huileuſes, parquoy le meilleur eſt, de le hacher menu, & les meſler avec le reſte de la poudre.

Il faut puis prendre six liures de Miel, avec le double d'eau, & escumer le Miel iusques à ce qu'il demeure seulement trois liures d'eau, & qu'ils ayent la consistance d'un Cotignat liquide, & lors il y faut mesler les Dattes, & les faire vn peu bouillir apres, afin de faire consumer le vin aigre.

Aucuns incorporent les poudres avec du Sucre, & en font vn Electuaire solide, comme aussi le Diacarthamy; mais il les faut bien cuire, & les tenir en lieu bien sec, afin qu'ils ne rancissent.

Celuy de Nicolas. Le Diaphenicum de Nicolas Alexandrin a cent drachmes de chair de Dattes, & quant au reste, il est fort different à cestuy-cy.

Confec^{ti}o Homich de Mesue^{re}ment se fait, La confection Hamech, selon que Mesue l'a descrite, se fait de Myrabolans citrins, quatre onces: de Chepules d'Inde, de Rhubarbe, de chacun deux drachmes: d'Agarie. de Coloquinthe, de Polypode de Chesne, de chacun seize drachmes d'Aluine, de Thym, de Sené, de chacun vne once: de Violettes quinze drachmes: d'Epithime, deux onces: d'Anis, de Roses, de Fenil, de chacun six drachmes: de suc de Fumeterre, vne liure: de Prunes, soixante en nombre: de Raisins secs mondez, six onces, Faire tremper le tout en petit lait l'espace de cinq iours, en vn pot verny, qui ait l'en-

Remboucheure estroite, & qui soit bien cou-
vert & fermé. Apres les cinq iours il le faut fai-
re bouillir vn bouillon, & le couler: en la co-
lature faut dissoudre de Casse mondée, quatre
onces: de Tamarins, cinq onces: de Manno,
deux onces: & apres les auoir bien frottez avec
les mains les passer derechef: & en la colature
faut adjoûter vne liure & demye de Sucre: de
Scammonée, vne once & demye, & les faire
cuire iusques à ce qu'ils ayent la consistence du
Miel, & lors il y faut adjoûter petit à petit ceste
poudre: à sçauoir de Myrabolans citrins, de Che-
pules d'Inde, de chacun demye once: de My-
rabolans Embliqués, Belleriqués de Rhubar-
be, de semence d'Anis, de Spica Nardi, de cha-
cun deux drachmes.

Il faut piler grossierement le Poly-
pode, le Sené, les Myrabolans, & l'A. <sup>Precu-
tiō à ob-
server.</sup> quant à l'Agarie, il le faut raper:
la Coloquinthe, les Roses, le Thym,
l'Epithyme, l'Aluine, il les faut couper
menu avec des ciseaux, & le Rhubar-
be, le mettre en petites pieces avec vn
couteau: quant aux Prunes & Raisins,
il les faut monder dedans, & les Vio-
lettes les laisser toutes entieres, les-
quelles avec l'Agarie, le Rhubarbe, la
Coloquinthe, & les autres, il faut fai-
re tremper cinq iours en suc de Fume-
rette purifié, le laissant rassoit, mesmes
au soleil, voire luy faisant faire vn
bouillon, & avec petit lait coulé,
iusques à ce qu'il couure le tout cou-

me iusques à trois liures; vray est, qu'il est meilleur de lier l'Agaric & la Colobquinthe en vn petit linge. Le sixiesme jour il faut cuire le tout doucement, le couler, & l'exprimer mediocrement: car si on le pressuroit par trop, la crasse & la partie terrestre passeroit, à cause que les matieres sont presque pourries, tant pour auoir trempé long téps, que pour auoir esté cuittes. En vne petite partie de la colature, il faut dissoudre la Casse & les Tamarins, & en vne autre petite portion faire dissoudre la Manno, & le reste le faire cuire en Syrop, avec vne liure & demye de Sucre, puis mesler le tout, & le faire cuire vn bien peu; car qui les feroit cuire violement, ou trop longuement, leur force s'euanoüiroit; c'est aussi pourquoy aucuns apres auoir mōdé la Casse & les Tamarins sans aucune humeur, les meslent avec le Syrop, lors qu'il est cuit, & encores tiede, au temps mesme qu'on y met les poudres des autres choses, & la Scamonee cuite.

Quelques
faict
il faut
prendre
et com-
mē pre-
paré

Il faut que le petit lait, ou mesgue, soit prins de lait de Cheure fresche-
mēt tiré & qu'on ait caillé tout exprès,
mettant dedās de la semence du Char-
don Nostre dame eōcassée. On pre-
dra donc six liures de ceste mesgue, &

leur fera on faire vn bouillon & les purifiera on avec 2. blancs d'œufs, & apres les auoir laiffées refroidir, on les coulera; ou biē si on est pressé, on les pourra couler trois fois, mesme estans encorés chaudes. Aucuns Praticiens disent qu'il faut prendre ce petit laiēt d'vne Cheure noire, qui n'ait point de cornes, le laiēt de laquelle ils estiment aussi estre propre pour rōpre le calcul.

En la composition appellee *Benedicta*, selon que Nicolas l'a d'escripte entre de Turbith biē *La Be-*
choisi, de Sucre de chacū dix drachmes: de Scā *nedita*
monee cuite d'Hermodactes, de Roses, de cha- *de Nico-*
cun 1. drachmes: de Gyrosses, de Spica Nardy, *las.*
de Gingembre, de Saffran, & Saxifrage. de Poy-
vre long, d'Amomum, de Cardamomū, de se-
mence d'Ache, de sel Gemmé, de Galanga, de
Macis, de Caruy de Fenail, de semēce d'Asper-
ges, de Ruscus, d'Herbe aux perles, de chacun
vne drachme: de miel autant qu'il est besoin.
Le Turbith, la Scāmonee, & les Her-
modactes, veulēt estre pilez grossiere *Pretan-*
mēt, afin qu'ils purgēt dauārage; les au- *tion.*
tres choses, il les faut piler plus delié,
afin qu'elles penetrēt mieux par le cor-
ps, cōme aucuns ont fort bien remar-
qué, suyuant les preceptes de la triture.
Aucuns exēplaires mettēt en ceste cō- *Diffa-*
positiō, de Turbith, d'Esula, & de Su- *en.*
cre, de chacū dix drachmes: de Scam-
monee, cinq dragmes: mais Nicolas A-

lexádrin n'y met point d'Esula Le mesme met de Turbith & de Sucre, de chacun vingt drachmes : & de Scāmonee, dix drachmes; mais aussi il met 2. dragmes de tout le reste; tellement que Nicolas Salernitan diminue toute la quantité, de la moitié. Aucuns aussi metter seulement 2. drachmes de Scāmonee, d'autres deux drachmes & demye.

*L'Hiera
Piera de
Galieno.*

Pour faire la Hiera piera, c'est à dire, sucrée amere de Galien, il faut prendre de Canelle, de Mastie, de Cabaret, de Spica Nardy, de bois de Baume, de Saffrā, de chacū 4. dragmes: d'Aloës, cent drachmes : de Miel, autāt qu'il est besoin. Galiē escrit que de son tēps on la cōposoit ainsi à Rome, & qu'ō y peut mettre l'Aloës lauē, ou nō lauē, tantost plus, tantost moins, selō la diuersité des intentions des Medecins, & que c'est assez d'y mettre cinq drachmes de Saffiā. Tu pourras voir plus au long que c'est de ceste composition en Meluc.

*L'Hiera
Diacolo
cynthi-
dos de
Pactius.*

En la composition de Hiera Diacolocynthidos, selon Pactius, entre de Stechas, du Marube, de Germandree, d'Agaric, de Coloquinthe, de chacun six drachmes : d'Opopanax de Sagapenum, de Persil, de Sarrasine ronde, de poiure blanc, de chacun cinq drachmes : de Canelle, de Spica Nardi, de Myrthe, de Polium, de Saffran, de chacun quatre drachmes. faut piler le Sagapenum & l'Opopanax, en vn mortier, y adjoustant du Miel bien cler & liquide; le reste estāt bien pilé & lussé, doit estre incorporé avec vne suffisante quantité de Miel.

Nous auons discoursu assez ample-
ment sur Mesué ce qui appartient à ce-
ste composition, laquelle a esté mise en
vfrage depuis peu de temps, au grand
profit des hommes.

Qui voudroit garder la Hiera en *Commē*
poudre il faudroit seulement menui- *garder*
ser les liqueurs, & les mettre petit à *en pou-*
petit parmy le reste: car par ce moyen *dre.*
on les reduira en poudre, mais si on la
veut mettre en Electuaire liquide, il
les faut couler avec du Miel fort liqui-
de.

En la composition de l'Antidote surnommé *Le Phi-*
lonium.
Philonium, entre de Poivre blanc, de iusquia-
me blanc, de chacun vingt drachmes: d'Opiū,
ro. drachmes: de Saffran, cinq drachmes: de
Spica, de Pyrethre, de Castoreum, de chacun
vne drachme: de Miel escumé, quatre fois au-
tant que de tout le reste, & avec iceluy, les faut
incorporer: auqus y adioustent vne scrupule
de musc.

Qui voudra voir plus amplemen-
du Philonium, tant Romain que Per-
sique, qu'il lise Mesué; quant à moy ie
me contente de cette description prise
des Anciens.

En cette composition on met trois
onces de poudre pour chacune liure
de miel, cōme aussi en plusieurs autres,
lesquelles ont pris leur denomina-

tion de Philon Juif Philosophe Platonique fort docte, comme Nicolas Alexandrin l'a escrit.

Celuy de Baecu
Baecu
Lauri de Rhafis. L'Antidote de *Baecu Lauri*, selon Rhafis, est composé de feuilles de Ruë seiches, dix drachmes, de semence d'Ammy, de Cumin, de Ba buë, de Leuesche, d'Origan, de Carui, de Daucus, d'Amendes ameres, de Poyure, noir & long de Menthastre, d'Acorus, de Baye, de Laurier, de Castoreum, de chacun deux drachmes, d'Opopanax, 3. dragmes de Sagapenum, quatre drachmes; de Miel, cuit, autant que de tout le reste: ayant pilé ce qu'il faut piler, formez vostre Electuaire mel.

Comment s'urra la consistence de Pilules. Cet Electuaire aura la cōsistence de Pilules, si on y met si petite quantité de Miel, sinon qu'on dissolue le Sagapenum & l'Opopanax en d'autre Miel fort liquide, & qu'on les coule apres, comme nous auons dict en la Hiera diacolocynthidos.

Comment est plus plaisant. Auourd'huy on met quatre fois autant de Miel, que de poudres, sans comprendre entre les poudres l'Opopanax & le Sagapenum, & par ce moyen la composition est plus plaisante, mais elle n'est pas de telle efficace & vertu.

L'Electuaire Diacarthamy est composé (le- *Le Dia-*
lon Arnand de Ville neuue) de la poudre de *cartha-*
l'Electuaire Diatrarrant froid, de me e once : de me d'Ar
chait de Coings, vne once: de moelle de Car *naud*
thame, d Hermodactes, de chacun 4 drach- *de V. de-*
mes : de Gingembre blanc, deux drachmes, de *neufue.*
Scammonce cuite, trois drachmes de Turbith
blanc, six drachmes : de Manne grenee, deux
drachmes de Miel rosat coulé, vne once de Su-
cre, huit onces : avec vne suffisante quantité
de Sucre, formez vostre Electuaire.

Il faut mettre les Coings en quatre *Precau-*
quartiers, plus ou moins, & comme ils *tion à*
sont confits au sucre, les faut piler, & *obseru*
passer par l'estamine : au lieu dequoy, *17.*
si tu veux faire comme on fait par de-
çà, à sçauoir prendre du Cotignat: en
deux dragmes d'iceluy, il y en aura vne
de Sucre, ou de Miel, ou mesme d'a-
uantage : & lors il le faut dissoudre a-
uec Miel rosat, comme on fait aussi la
manne, & les passer par l'estamine.
Quant à la semence de Carthame, apres
luy auoir osté s'escoree, ou on la coup-
pe menu, ou bien on la pile avec du Su-
cre, & la mesle. on avec la poudre de
Turbith, d'Hermodactes, de Gingem-
bre, qu'il faut piler ensemble; mais il
faut piler à part la Scammonce. (Apres
que le sucre sera cuit vn peu d'avan-
tage qu'vn Electuaire doit estre) à

cause que les choses liquides, qu'on y adioustera apres, le feront par maniere de dire redeuenir crud) il y faut adiouter les Coings, la Manne, & le Miel rosat, broyez ensemble & coëlez.

*Cuigna
au lieu
de la
poudre
Diagra-
mas.*

Aucuns laissent la poudre Diagra-
gant, & mettent le Cotignat pestry &
mellé avec Miel, dans vne liure de Su-
cre, cuit en quatre ou six onces d'eau,
s'il est mal net, & qu'il le faille escu-
mer, & apres y adioustent les autres
poudres: D'autres font autrement.

*L'Ele-
ctuaire
de succo
Rosarū,
de Nico-
las.*

L'electuaire qu'on appelle *de succo Rosarum*,
selon Nicolas, est composé de sucre, de suc de
Roses rouges du tout espannies, de chacun vne
liure & quatre onces de Santal rouge, de blanc,
& de Citrin, de chacun six drachmes: de Spo-
dium, trois drachmes de Scammonee cuite,
douze drachmes: de Canfre, vn scrupule. &
pour incorporer le tout, il faut faire cuire le suc
avec le Sucre, iusques à ce qu'il soit reduit en
Syrop.

*Precau-
tion.*

Quand le Sucre & le suc sont cuits
comme il a esté dict, il y faut mesler les
Santals, & le Spodium en poudre fi-
nalement la Scammonee & le Canfre,
chacun pilé à part.

Encores que Mesué soit costumier
de mettre es compositions, où entre la

Scammonee, environ vn scrupule de Scammonee cuite, sur chacune once de composition, neantmoins Nicolas en met-icy pres de deux Scrupules, parquoy aucuns ont fort bien regardé, que ce seroit assez de mettre en celle composition, haiët drachmes de Scammonee: vray est, que le mesme Nicolas A'lexandrin en met douze drachmes au chap. 109. du liure de la composition des medicamets locaux, d'où Nicolas Salernitan, & l'autre Nicolas surnommé Prepositus, ont pris leurs compositions. Cette Composition se feroit bien plus commodement avec moins de suc. D'autres composent au lieu de cettuy cy, l'Electuaire Rosat de Mesué, qui a vertu de purger la colere.

Difficil pour la Scammonee regardé.

L'Electuaire surnommé *Diarrhodon abbatie* se'on la description de Nicolas, se fait de Santals blanc & rouge, de chacun deux drachmes & demie: de gomme Diagrágant, de gomme Arabique, de Spodium, de chacun deux scrupules: de Cabaret, de Mastie de Spica Nardi, de Cardamomum, de sac de Reglisse, de Saffran, de bois d'Aloës, de Gyroflës, de Gallia moschata, d'Anis, de Fenail, de Canelle, de Rhubarbe, de semence de Basilic, d'Aubespín, de Cicoree, de Pourpier, de Courge, de Coeuvre, Melon, & Citrouille, de chacun vn scrupule: de Perles, d'Os de cerf de Cerf, de

L'Electuaire Diarrhodon abbatie, de Nicolas.

chacun demy scrupule : de Sucre candi, & de Roses, de chacun vne once & trois diachnes : de Caistre, sept grains de Musc, trois grains & demy formez vostre Electuaire, avec vn Syrop fait d'eau Rose.

*Autre
maniere
de faire
cet Ele-
ctuaire.*

On garde la poudre, de laquelle on fait cest Electuaire : en vne boîte de verre, bien couuette, comme les autres, & quand on en a affaire, on le forme avec Syrop Rosat entieremēt cuit. Ou bien on fait dissoudre vne liure de bon Sucre en demie liure d'eau Rose, tiree par distillation de Roses blanches toutes fresches, ou de la decoction de Roses seiches, ou du suc tiré de Roses rouges fresches, & le fait on cuire iusques à ce qu'il soit assez espez, quand il est desia refroidy, tellement qu'il commence à estre assez espez, on melle parmy six drachmes de la poudre susdite, bien peu souuent y en met on d'auantage : puis on les melle tresbien avec vn pilon de bois, cōme i'ay desia dict, Quant aux semences, pour ce qu'elles gastent le reste de la composition, ie suis d'aduis qu'on ne les y mette point, sinon quand on s'en voudra seruir. Ie ne suis pas aussi d'aduis qu'on y mette le Musc, à cause qu'aucuns l'ont

en horreur, & qu'il cause douleur de test: ny le Canfre aussi, sinon que cela soit commandé par quelque Medecin sçauant & bien expert.

Pour faire l'Electuaire appellé *Aromaticum Rosatum* de Gabriel, qui est en Mesué, il faut prendre de Roles rouges, quatorze drachmes: de Reglisse raclee: sept drachmes: de bois d'Aloës, de Santal citrin, de chacun trois drachmes: de Canelle, cinq drachmes: de Macis, de Gyrosbès, de chacun deux drachmes & demie: de gomme Arabique, de Diagrégant, de chacun deux drachmes & deux parties d'une drachme: de Noix muscade: du grand Cardamomum, de Galanga, de chacun une drachme, de Spica Nardy, d'Ambre gris, de chacun deux scrupules, de Musc, un scrupule: de Syrop rosat, autant que besoin sera.

L'aromaticum
Rosatum
de Gabriel.

L'Electuaire nommé *Diamargaritum frigidum* est composé de trois Santals, des fleurs de Violettes, de semence de Melons mûre de son escorce, de Trochisques Diarrhodon de chacun deux drachmes: de Soye crue, d'Oz de cœur de Cerf, de Spodium, de Doropieum Romain, de Ben blanc & rouge, de Spica Nardis de Saffran, de charun deux scrupules, de perles entieres, & de perles secs; de rature d'Yvoire, de Saphirs, de Hyacinthes, d'Esmeraudes, de lappes verdes, de bois d'Aloës de semences d'Endiue, & d'Ozeille; d'Ambre gris de chacun de

Le Diamargaritum
frigidum.

mie drachme: d'Or fin, vne drachme: de Canfre, vn scrupule: de Mufe, deux grains.

Nicolas décrit cette composition en vn autre façon, d'autres en vne autre, mais cette description icy est le plus souuent en vſage entre nous.

*Le Diatri-
on sé-
alon de
Nicolas.*

En la composition de l'Electuaire Diatrion-
santalou, selon la description de Nicolas, entre
de Santal blanc, de rouge, & de citrin, de Ro-
set de Pſyllium de chacun au poids de deux
sous de Rhubarbe de Spodium, de ſac de Re-
glisse, de ſemence de Pnurpier, de chacun au
poids d'vn ſou & demy: d'Amidon, de gomme
Arabique, de gomme Diagrégant, de ſemences
de Melons, de Citrouille, de Cocombre, de
Gourge, de Cichoree de iardin, de chacun au
poids d'vn ſou: de Canfre, vn scrupule, & de-
my, de Syrop roſat, autant que beſoin ſera:
d'autres, y mettent quatre fois la quantité de
Roses.

*Precau-
tion.*

En cette composition y a ſeulement
la moitié de la quantité qui eſt en celle
de Nicolas Alexandrin, hors mis qu'il
met du ſuc de au lieu du Pſyllium, &
qu'il ne fait point de mention de la Ci-
choree de iardin. Il faut noter auſſi que
au lieu du Syrop roſat on peut faire
cette composition avec Sucre diſſous:
en eau commune, ou en eau Roſe.

Pour faire l'Electuaire appellé *Diatragacanthum frigidum*, selon Nicolas, il faut prendre de Diatragant blanc, deux onces : de gomme Arabique, vne once & deux drachmes : d'Amidon, vne once : de Penides, trois onces : de Rongisse, de semence de Melons, de Courge, de Cocombre, de Citrouille, de chacun deux drachmes : de Canste, demy scrupule : de Syrep violat, ou de Iulep violat, autant qu'il en sera besoin.

Le Diatragacanthum frigidum, de Nicolas.

Auiourd'huy on forme cet Electuaire avec sucre dissouls en eau commune, ou eau Rose.

Diatragacanthum simple de Mesué.

En l'Electuaire appellé *Diatragacanthum simple*, selon Mesué, entre de racine de Flâmbe ou Glayeul, demy once de sacre Candi, de l'Electuaire Diatragant froid, de chacun deux drachmes.

Pour faire cet Electuaire, on fait dissoudre d'autre Sucre en eau Rose, avec lequel on incorpore & assemble les choses soidites. Or pour vne liure de Sucre (dans laquelle entre vne once de poudre) lors qu'il commence à refroidir, on y met vn blanc d'œuf, ou plustost deux onces de suc de limons, & si on les demeine & renuë longuement ensemble tous ces deux Electuaires en seront beaucoup plus blancs.

Autre maniere de la faire.

La composition qu'on appelle *Manus Christi*. Le *Massi perlata*, se fait d'vne once de Sucre, dissoute en eau Rose, & d'vne drachme de poudre de superi-

peles bien fort delatée.

La sixiesme section des Pilules.



VELLE est la cause pour-
quoy nous formons quel-
quesfois nos medicamēts
en Pilules; Il a esté dis-
cours assez à plein par
nous, sur le commencement de la six-
iesme section de Mesué; pour le pre-
sent il nous faut enseigner ce qui ap-
partient à la façon de former les pilu-
les, ou plustost les masses ou magda-
leons. Or comme les Electuaires ont
besoin de quelque humeur; afin de les
incorporer, principalement les Ele-
ctuaires mols, pareillement les pilules
& Trochisques; cette humeur donc;
avec laquelle on incorpore les Pilules;
est le plus souuent du Miel escumé, du
Miel rosat, du Syrop rosat, ou quelque
autre semblable, quelquesfois aussi le
mucilage de la gomme Diagrégant; de
sorte que tel humeur doit tousiours
estre gluante & visqueuse, afin que les
poudres puissent mieux estre reduites
comme en paste, & qu'estans meslees
& assemblees, elles tiennent mieux; à
fin aussi que la vertu des Simples ne

*Quelle
doit estre
l'humeur
où sont
incorpo-
rées les
Pilules.*

s'esuanouysse pas si soudain ; ce qui aduiét si la masse estoit creuassée pour estre trop seiche , mais qu'ils se puissent mieux fermenter estans bien vnies. & serrez. Voilà pourquoy és compositions des masses de pilules , que Mesué & Nicolas ordonnent estre incorporees avec eau, ou avec quelque suc, nous les reduisôs en masses avec Miel, dans lequel nous auons fait premiere-
ment cuire ce suc, iusques à ce qu'il soit consommé. Car quand elles sont incorporées avec suc, elles ne se tiennent point bien liees, mais s'elmen-
aisément, comme feroit du pain d'orge, ou du pain de son : elles se seichent aussi bien tost, & si se chancissent & moisissent, qui est vn manifeste signe, voire vn cômencement de corruption : & croy que pour ceste raison, Nicolas ordonne en la composition des pilules *sine quibus*, qui sont incorporées avec suc de fenoil, qu'en formant les masses on ait les mains oinctes d'huile Rosat, ou d'huyle commun. Nous auons aussi de coustume d'engraisser d'huyle, la peau avec laquelle nous enueloppons les masses de pilules.

*Quelles
elles sont
incorpo-
rées avec
suc.*

Toutesfois si on veut faire des Pi-
lules, non pas pour garder, mais pour

*Des pils
la part*

*en user
inconti-
nente.*

en user incontinent, on les pourra incorporez & mettre en masse avec du suc, ce que semblent demonstrez plusieurs Electuains, quand ils commandent de former les pilules de la grosseur d'un pois, d'un aîs, ou d'un grain

*Quand
le suc rend
la matiere
gluante*

de poivre. Il aduient aussi bien que le suc rend la matiere emplastique & gluante, à scauoir quand on dissout dedans quelque chose emplastique, comme l'Aloes, la Scammonee, le Saggapenuin, l'Ammoniac, la gomme Arabique, & la gomme Diagrégant, & lors il sera fort propre d'incorporer les masses.

*Comment
les choses
y dorment
estre pil-
lées.*

Il faut aussi qu'en la composition des pilules toutes choses soient pilees plus grossierement qu'és Electuaires, hormis qu'en l'un & l'autre, il faut que les pierres precieuses, & les autres choses sensibiles soient pilees bien fort delié, comme aussi la Coloquinte, de peur qu'elle n'ulcère les parties, par où elle passera.

*Larmes,
liqueurs,
gommés
& Rési-
des.*

Quant aux Larmes, Liqueurs, Gommés, ou Résinez, si elles sont encores fraîches & molles, on les peut piler & mettre en poudre, faisant seulement chauffer le mortier & le pilon, ou bien on les peut dissoudre en quelque hu-

meur propre, pour incorporer & assembler le reste. Des sucz fraîchement tirez il en a esté parlé, mais des sucz seichez, comme Resinez, il en est de mesme que les Larmes. Il est bien vray, que bien souuent on prend les Larmes desquelles il a esté parlé; & si elles sont pures & nettes, on les petrit en vn mortier chaud, avec vn pilon chaud, mettant par dessus quelque peu d'humour, & par ce moyen elles sont rendus propres à incorporer le reste des poudres, & c'est ainsi qu'on fait és pilules fetides, de *Sagapeno*, & semblables. Mais si ces larmes sont pleines d'ordures, on les dissout en l'humour qui est ordonnee, & les coule on, puis on les fait cuire, iusques à ce que l'humour soit consumée, & lors on y adiouste les poudres, & les melle on. Le Magdaleon ou paste, ou masse, estant faite, on la fait seicher, autant que besoin fait, auât que l'envelopper, & l'enveloppe on lors avec peau blanche, plustost qu'avec peau rouge, afin que la masse ne tire point la faculté de la teinture, ou bien on l'enveloppe avec du parchemin, mais soit l'vn, soit l'autre, il les faut premierement oindre & tremper avec huile Rosat; ou avec huile com-

Les Resinez

Masse des pilules, comment est faite.

mun, afin que la masse se garde longuement molle, & aussi pour garder que la vertu ne s'esuanouisse & perde, les pores & petits trous estans bouchés par le moyen de l'huyle, non pas tellement toutesfois que cela puisse empêcher que l'humidité superflue, si point y en a, ne se puisse digerer & résoudre.

*Quand
elles doi-
uent estre
mises en
usage.*

Dauantage, il ne faut point mettre les pilules en usage, s'il est possible que elles ne soient bien leuées & fermentées, qu'on appelle, non pas toutesfois tellement vieilles, qu'elles n'ayent plus de suc, ny de force & vertu, ny tellement molles aussi, qu'elles se puissent fondre dans la bouche: mais il les faut faire de moyenne consistance, grosses ou petites, peu en nombre, ou beaucoup, selon que le naturel de celuy qui les doit prendre sera diuers, ou selon quelque autre intention que le Medecin pourra auoir.

*Moyen
de les
faire
prendre.*

Que si celuy qui les doit auoir les aualle difficilement, il les faudra faire tant plus petites; puis les couvrir de quelque Syrop dans vne cuillier, & aualer tout ensemble. D'autres, afin de ne sentir le mauuais goust, les amolissent vn bien peu avec du syrop, puis

le couurent de Sucre, d'autres les couurent d'or en fueille, & font beaucoup mieux que non pas ceux qui les enveloppent de l'escorce d'un pruneau, de Raisin, ou de quelque Cerat liquide: mais ie ne trouue pas mauvais de les couvrir de la chair des pruneaux, ou d'une pomme cuite, non plus que du pain à châtelet trempé dans du vin. On peut aussi lauer la bouche deuant & apres, avec vin, ou eau, ou quelque autre chose pour oster le goust & la facheuse saueur qui pourroit demeurer en la bouche; & s'il en estoit demeuré quelque chose de reste, on le pourra rascler ou torcher. On peut bien aussi au lieu du vin prendre vn morceau de Pomme & le mascher, & aualer le ius, ou quelque autre chose de bon goust, principalement: qu'il soit adstringent. Il y en a semblablement, qui se font emplir la bouche de vin, ou de quelque autre liqueur: puis prennent vne des pilules, & la mettent aussi dans la bouche, & auallent tout ensemble, & retiennent cela iusques à ce qu'ils ayent auallé toutes les pilules, & cela fait que les pilules font plustost leur operation, mais aussi elle ne dure pas tant: cela empesche,

*Après
les auoir
pris.*

aussi que les pilules ne nuisent pas à l'estomach par leur attouchement. Et, mesmement si elles sont dures : Il profite aussi à ceux qui ont l'estomach froid, comme à ceux qui ont l'estomach ou le foye chaud, il est bon de les leur faire prendre avec de la pitifane, ou quelque autre liqueur. Il est bon aussi de lier les mains à ceux qui veulent avaler des Pilules, & les leur tremper avec vin aigre, eau froide, ou oxycrat, & les nascaux aussi. Et ces observations peuvent mesme estre pratiquées en ceux qui ayans pris quelque autre forme de médicament, ont crainte qu'ils ne le vomissent. Outre cecy Mesué au premier liure, a mis plusieurs autres doctes aduertissemens.

*Pilules
Aures
de Nico-
las, com-
munes sont
faites.*

Les pilules qu'on appelle Aures, selon Nicolas, sont composées d'Aloës, de Scammonée cuite, de chacun cinq drachmes, de Roses, de semence d'Ache, de chacun deux drachmes & demie : d'Anis, de fenoiil de Mastice de chacun vne drachme & demie : de Safran, de moëlle de Coloquinte de chacun vne drachme, avec de l'eau de l'infusion de gomme Diagrégant, formez vostre masse.

*Precau-
tion à
observer
icy Rha-
sis.*

On prend vne drachme de Gomme Diagrégant, & la fait on tremper en deux onces d'eau, iusques à ce que la

Gomme soit toute dissoute sur les cendres chaudes, puis on les passe par vn linge clair, de ce mucilage on incorpore les poudres, le mettant petit à petit, toutesfois auourd'huy on n'y met point de Diagragant, mais on les met en masse, avec vn Syrop ou Miel Rosat, & à mon aduis que ce n'est point mal à propos.

Il faut piler l'Aloës, la Scammonée, la Coloquinte, & le Mastic chacun à part, en la maniere que i'ay desia dit si souvent: mais on peut piler ensemble les semences, les Roses, & le Saffran, *Commēc sont piler les ingrediens sui- uant.* vray est qu'il faut premierement tailler menu les roses & le Saffran. C'est icy la moitié de la composition de Nicolas Alexandrin, lequel n'y met point de Mastic.

En la composition des pilules cochees, selon Rhasis & Mesué, entre la poudre de Hierapi- cra de Galien, dix drachmes: de Coloquinte, de Rhatois drachmes & vn scrupule: de Scammonée, deux drachmes & demie: de Turbith, de Stechas, de chacun cinq drachmes. *Pilules cochees*

Il faut incorporer & mettre en masse ces pilules avec Miel rosat, il faut aussi piler & passer le Turbith & la Stechas ensemble: car encore que la Stechas *Precau- tion à obser- uer*

soit comme vne fleur, neantmoins elle est fort mal aisée à piler, sinon qu'on la fasse premierement seicher entre deux papiers, mais faisant ainsi, elle perd aisément sa vertu & faculté.

Ce sont
les pi-
les d'A-
loes de
Gal. l. 1.
comp.
pharm.
part.
Obsir-
uation.

D'autres, selon Nicolas, composent les pilules cochees de Galien, ainsi que s'ensuit. Ils prennent d'Aloes, d'Aluine, de Coloquinthe, de Scammonee, de chacun vne partie : de Mastic, la moitié d'une partie : puis reduisent cela en masse, avec suc de fenail, ou d'Aluine, ou de Morelle.

Nicolas Alexandrin ne fait point de mention de Galien, & les appelle pilules Diacolocynthidos, auxquelles il met de l'Aloës & de Scammonee cuite, de chacun quatre drachmes de Coloquinthe, & de Mastic, de chacun deux drachmes : de Bdelliū, vne drachme, avec du suc d'Aluine : formez vos pilules de la grosseur d'un Ers.

Pilules
sine
quibus
esse no-
lo, de
Nicolas.

Les pilules qui sont appellees en Nicolas, sine quibus esse nolo, sont composees d'Aloës laué, quatorze drachmes : de Myrabolans eirins, Cepules, bel r ques, Embliques & Indes de Rhubarbe, de Mastic, d'Aluine, de Roses, de Violettes, de Sené, d'Agaric, de Cuscutha, de chacun vne drachme. Il faut donc faire tremper six drachmes & demie de Scammonee bien pilee, & puluerisee, en suc de fenail, la quantité duquel doit estre telle qu'elle soit suffisante

pour faire passer la Scammonee par vn finge, & pour incorporer le reste des poudres, pour faire la masse, laquelle il faut faire, oignant premieremēt les mains avec huile violat, ou commun, faisant au reste selon l'art, comme il a esté dit cy^d deuant.

Il faut piler le Sené, les Myrabolans, l'Aluine, les Roses, les Violettes, & la Cuscuta ensemble; le Rhubarbe, l'Alloës, la Scammonee, chacun à part. Or encores qu'on les puisse bien reduire en masse; avec suc de fenoi purifié par vne petite coctiō, & le laissant rasseoir, dās lequel on aura dissout & destrempé la Scammonee: toutesfois le plus souuent on melle la Scammonee pilée à part soy, & passée avec le reste des poudres, puis on incorpore & assemble le tout estant meslé avec miel, dans lequel on aura fait cuire le suc de fenoi, iusques à ce que le suc soit tout consommé.

Les pilules de Rhubarbe, de Mesué, sont composées de Rhubarbe, trois drachmes: de Mesué, de Replisse, de suc d'Aluina, de Mastic, de barbe de chacun vne drachme: de Myrabolans citrins, deux drachmes & demie: de semence d'Aghe, de fenoi, de chacun demie drachme: de Trochisque Diarrhodon, trois drachmes & demie: de Hierapiéra, dix drachmes: & faut former la masse avec suc de fenoi.

Il faut faire cuire ce suc de Fenoil en du Miel, iusques à ce que le Miel soit confommé, & avec ce Miel former la masse, il faut aussi piler les Myrabolans & les sucs rompus en petits morceaux tout ensemble; mais le Rhubarbe, le Mastic, & les Trochisques, il les faut piler chacun à part.

*Pilules
aromatiques de
Mesué.*

Les pilules Aromatiques de Mesué, sont composées de Cannelle, de Cubebes, de bois d'Aloës, de Calamus Aromatique, de Macis, de Noix muscate, de Cardamomum, de Gyroflus, de Cabaret, de Mastic, de fleur de jone, de Spica, de Cárpobalsamum, de chacun vne once: d'Aluine seiche, de Roses, de chacun cinq drachmes. Il faut donc piler ces choses grossièrement, & les faire cuire en douze liures d'eau, iusques à ce qu'il n'en demeure qu'un tiers, les froter, couler, & exprimer. En deux liures de ceste expression il faut faire tremper vne liure d'Aloës, laquelle on aura premièrement bien lavée & souuent, en eau de pluye & bien seichee) il faut cribler & seicher: avec cét Aloës, il faut mesler de la Myrrhe, du Mastic, de chacun cinq drachmes: de Saffran, trois drachmes. Faites tremper le tout, en ce qui est de reste de l'expression, & le remuez tres-bien, puis le faites seicher.

*Obser-
vation
inter-
sai-
te.*

On fait premièrement seicher l'Aloës à l'ombre, puis au Soleil, comme dit mesué, au chapitre de Aloë. Or il faudra conquasser toutes ces choses

choses ensemble, ou bien les dures & espesses à part, & les molles & delices aussi à part; puis faut mettre le tout dans de l'eau, lors qu'elles sont seulement rompues grossierement, afin que l'eau penetre plus soudain, & attire mieux leur faculté. On les fait donc tremper, & les fait on cuire à petit feu, en huit liures d'eau iusques à la consommation de la moitié: car si on y met plus grande quantité d'eau, il les faudra faire cuire plus longuement, & par ce moyen ces choses aromatiques diminuent, ou mesme perdent du tout leur faculté & vertu. Des quatre liures qui restēt, il en faut faire boire la moitié à l'Aloës, apres toutes fois l'auoir lauë en eau de fontaine, & seiché; l'autre moitié il la faudra aussi faire boire à l'Aloës, meslé avec la Myrthe mise en poudrettes deliée, & le Mastic & Saffran, & faudra mettre ceste partie de decoction, ou tout à vn coup, ou peu à peu, & avant qu'elle soit seiche, il faudra former la masse. Il sera bon de la faire plustost en Esté, qu'en autre saison de l'annee, afin que l'Aloës soit plustost sec.

Pour faire les pilules qu'on appelle *Lucia majeure*, selon Mesué, il faut prendre des Roses, des

*Pilules
lucis
maio-
res.*

Violettes, d'Aluine, de Turbith, de Coloquin-
te, de Cubebes, de Calamus aromat q. de noir
Muscate, de Spica, d'Epithyme, de Carpe bal-
sâmum, de bois de Bitume, de Squinanthos, de
Mastic, de Cabaret, de Gyroflès, de Cannelle de
Cinnamome, de Saffran, de semées de Rhuë,
d'Anis, d'Ache, de Fenoi, de chacû deux drach-
mes : des cinq especes de Myrabolans de Rhu-
barbe, de chacun quatre drachmes : d'Agarie,
de Sené, de chacun cinq drachmes : d'Eufrai-
ze, à sçauoir ses sommitez seichees avec ses
fleurs sept drachmes : de bon Aloës, autant
que de tout le reste ; formez vostre masse avec
suc de fenoi.

*Prepa-
tion à
observer*

La Coloquinthe, l'Agaric, l'Aloës, &
le Mastic, veulent estre pilez chacun à
part & tout le reste ensemble, puis faut
mesler le tout, les incorporer & met-
tre en masse avec du miel, dans lequel
on aura fait cuire le suc de fenoi, tant
que le suc soit consommé, ou bien ius-
ques à ce que le Miel soit fort gluant
& visqueux.

*Pilules
dites
fortidae
maio-
res.*

Les pilules appellées *fatida maiores*, de Me-
sue, sont composées de Sagapenum, d'Ammo-
niac, d'Opopanax, de Bdellium, de Coloquin-
the, de Rhuë sauvage (au lieu de laquelle on
peut mettre de celle des iardins seiche) d'A-
loës, d'Epithyme, de chacun cinq drachmes :
d'Hermodactes, d'Esula, de chacû deux drach-
mes : de Scammonee, trois drachmes : de Cin-
namome, de Spica, de Saffran, de Castoreum,

de chacun vne drachme: de Turbith, quatre drachmes: de Gyngembre, vne drachme & demie: d'Euforbe, les deux parties d'vne drachme. Il faut dissoudre les larmes en suc de Porreau, & apres les auoir passées, avec icelles incorporer le tout.

Les quatre premieres liqueurs estans ^{premiere} dissoutes en ius de Porreau, & cou- ^{tiens ne-} lées, les faut faire cuire, Iusques à ce ^{cessaire,} que vne bonne partie du suc soit consommée, puis y mesler tout le reste, & assembler le tout ensemble: toutes fois la Scammonée & l'Euforbe, encores que ce soient liqueurs, veulent neantmoins estre pilees à part, sinon qu'elles fussent recentes & molles; car estans telles, on les pourroit bien dissoudre.

Es Pilules de *Hermadaëtes* ^{Pilules} *maiores*, entre ce ^{de Hei} qui s'ensuit, à sçauoir d'Hermadaëtes, d'A- ^{moda-} loës, de Turbith, de Coloquinthe, de Myrbo- ^{lytis} lins jaunes, de Bdellium mol, de Sagapenum, ^{maiores,} de chacun six drachmes: d'Opopanax, d'Euforbe, de Sarcocolla, de Castoreum, de Rhuë sauvage, d'Ache, de chacun trois drachmes, de Saffran deux drachmes & demie. Il faut incorporer le tout avec suc de Choux.

Après auoir mis toutes les choses ^{Observa} qui entrent en ces Pilules, en poudre, ^{tion na-} il les faut incorporer & mettre en mas- ^{cessure,}

se avec du Miel, dans lequel on a fait cuire le suc de Choux : car mesme les liqueurs qui y entrent se peuuent mettre en poudr^e si elles sont en petite quantité, & bien seiches, parmy bonne quantité d'autres choses seiches : ou bien, comme il a esté dit cy-deuant, on pourra faire dissoudre ces liqueurs en ius de Choux chaud, les couler, les faire cuire derechef, & avec icelles incorporer tout le reste.

Pilules Les Pilules appellees *Arithritica*, de Nicolas, *Arithritica*, de sont composees d'Hermodactes, de Turbith, *Nicolas*, d'Agarie, de chacun quatre drachmes; de Casse en bois (qui est nostre Canelle commune) de Spica, de Gyrosses de bois, de Baume, de fruit de Baume ou Carpobalsamum, de Gingembre, de Mastic, de Fenail, de semence de l'Herbe aux perles, de semence d'Asperges, de Brusc, de Roses, de Sel gemmé, de chacun demie drachme: d'Aloës, autant que de tout le reste. Il les faut mettre en masse, avec ius de Fenail.

**Commē
cures.**

On fait cuire ce suc en du miel, iusques à tant qu'il soit consumé, afin que le miel ayant attiré la vertu du suc, serue pour mettre le reste en masse. Nicolas Alexandrin dit que les Pilules de la semence de Cocombre sauvage, & les Alexandrines, seruent és maladies des ioinctures & és gouttes; mais il

ne fait point de mention de ceste description icy.

Les Pilules de Fumeterre, d'Auicenne, sont composées de Myrabolans citrins : de Cepules noires, de Sammonée, de chacun cinq drachmes : d'Aloës, sept drachmes : il faut abreuer le tout avec jus de Fumeterre trois fois, & le faire seicher autant de fois, & finalement en faire vne masse.

Il les faut bien abreuer de suc de Fumeterre, mais non pas les en incorporer & mettre en masse, ains avec du Miel, dans lequel on aura fait bouillir ce suc. Elles sont plus aisées à seicher au Soleil, que non pas les Aromatiques, à cause de la siccité des Myrabolans.

En la composition des Pilules Affaiaret d'Auicenne entre de la poudre de Hiera pira, vne demie once : de Mastice, de Myrabolans citrins, de chacun demie once : d'Aloës, deux onces. Il faut former la masse avec Syrop de Stechas.

Ce Syrop, comme aussi tous autres, est fort propre à mettre les poudres en masse, & aussi pour les garder de moisir ou corrompre, à cause de sa viscosité.

*Pilules
d'Agaric,
de
Mejué.*

Les pilules d'Agaric, de Mejué, se font d'Agaric trois drachmes : de racine de Glayeul, de Marrube, de Myrthe, de chacun vne drachme : de Turbith, cinq drachmes : de Hiera picra, quatre drachmes : de Coloquinthe, de Sarcocolla, de chacune deux drachmes. Il les faut mettre en masse avec Vin cuit.

Note.

Le Vin cuit iusques à la moitié, ou iusques au tiers, que nous appellons *Sapa*, est propre pour incorporer ces Pilules, à cause qu'il est espais & gluâc, & aussi pour les garder de corrompre & s'esuenter.

*Pilules
de Hiera.*

Les Pilules de Hiera sont composees d'une once de la poudre de Hiera picra de Gabien, incorporee & reduite en masse, avec miel Rosat.

Note.

On peut semblablement faire des Pilules, des autres Hieres & Antidotes ; mais il faut que la quantité du Miel soit d'autant plus petite es Pilules qu'es Electuaires, que les Pilules sont plus seiches que les Electuaires.

*Pilules
Masticines.*

Les Pilules Masticines du Conciliateur, sont composees de Mastie, quatre drachmes : d'Alloës, dix drachmes : d'Agaric, trois drachmes : & faut faire la masse avec suc d'Armoise.

Il faut piler le Mastie à part, avec vn peu d'eau douce, si on veut, puis

faut former la masse avec Miel, dans lequel on aura fait cuire du suc d'Armoise.

Es Pilules stomatiques de Mesué, entre d'Aloës six drachmes. de Mastie, de Roses, de chacun deux drachmes; & les faut incorporer avec Syrop Rosat. *Pilules stomatiques.*

Les pilules de Rufus, ou communes, se font de Saffran, de Myrrhe, de chacun vne once: d'Aloës deux onces: lesquelles il faut mettre en masse avec vin aromatique. *Pilules de Rufus.*

En Esté & en temps de peste il faut lauer l'Aloës.

Les Pilules appellees *Bachica*, de Mesué, sont composées de suc de Reglisse, de Sucre, de chacun six aureos d'Amidon, de gomme Diagrégant. d'Amend. s. douces, de chacun quatre aureos: & les faut mettre en masse avec le mucilage de la semence de l'Herbe aux Pucés, ou de la semence de Coings. *Pilules distes Bachica.*

On les peut reduire en masse, avec la mucilage de gomme Diagrégant, comme les suivantes.

Les Pilules blanches sont faites d'une liure de sucre, dissoute en vne once de mucilage de gomme Diagrégant, & demesle longuement. *Pilules blanches.*

La septiesme section des Trochisques.



VE c'est que Trochisque, & pourquoy il a pris ce nom & plusieurs autres, nous en auons discoursu assez amplemēt sur la septiesme section de Mesué. Mais des Trochisques, il y en a les vns que nous ne pouuons pas composer par deçà, comme sont les Trochisques de Viperes; les autres ne sont plus en vſage, tellement qu'on en fait bien peu es boutiques. Quant à la façon & maniere de les composer, d'autant qu'elle n'est pas beaucoup differente à celle des Pilules (car en tous les deux on assemble les poudres avec quelque humeur) aussi ne me semble-il pas besoin de m'y arrester beaucoup. Je déduiray donc en bref ceux qui sont encores iournellement en vſage, que si quelqu'un a affaire des autres, il les trouuera en Mesué & en Nicolas Alexandrin.

Trochisques de Les Trochisques de Gallia Moscata de Mesué, sont composez de bois d'Aloës cru, cinq

parties d'Ambre, trois parties de Musc vne par- *Gallia*
 tie: de la mucilage de Gomme Diagragant, *moscata*,
 extraicte en eau Rose, autant qu'il en faudra *de Mejeu*
 pour incorporer toutes ces choses. Il faut donc
 en former des Trochisques de la grosseur d'une
 feuille de Meurte, les marquer, & les serrer en
 vn pot de verre: d'autres font dissoudre l'Ambre
 en huyle de Ben (qu'on appelle autrement
Oleum Balaianum, ou *Mustelinum*) en vn pot
 de verre, & avec cét huyle, ils incorporent le
 reste.

Mais les Trochisques de *Gallia Moscata*, se-
 lon Nicolas Alexandrin, sont faits de Mastic, *Selō Nī-*
 deux onces: de Gomme vne once: de Canfre, *colas A-*
 vn scrupule. Ces choses estans pilees bien de *lexādrin*
 lié, il les faut reduire en Trochisques avec eau
 Rose, les faire seicher à l'ombre, puis les piler
 derechef bien delié; apres il faut faire cuire ce-
 ste poudre en huyle de lasemin, qu'on appelle
 autrement *Sambucum*, ou *Sambucinum*, & y ad-
 jouter de Cannelle, de Gyrosles, de Noix mus-
 cate, de chacun demie once, & en former les
 Trochisques, lesquels faudra oindre avec Musc
 dissout en eau Rose.

C'est mal entendu à Nicolas, de met- *Precan-*
 tre l'huyle Sambucin quatre onces, & *tiō à ob-*
 aussi de ce qu'il ordōne de le faire cui- *seruet.*
 re iusqu'à la moitié. Auioird'huy on
 fait dissoudre le Mastic en poudre, en
 vne drachme d'huyle, sur les cendres
 chaudes, puis on y adjouste la Gomme
 en poudre, & le Canfre, y mettant vn
 bien peu d'eau Rose.

*L'Alip-
pta Mos-
cata de
Nicolas.*

En la composition d'Alipta Moscata, selon Nicolas Alexandrin, entre du Laccanum bien pur & net, trois onces : de Styraz calaminthe, vne once & demie : de Styraz rouge, vne once : de bois d'Aloës, de x drachmes : d'Ambre, vne drachme : de Canfie, vn scrupule & demy : de Musc, demy scrupule : d'eau Rose, autant que besoin sera.

*Observa-
tion no-
table.*

Il faut piler le Ladinum à part, & grossierement; les deux Styraz, les faut piler ensemble vn bien peu, & les passer par vn crible bien clair, afin de les nettoyer; puis il faut mettre tous les trois en vn plat, à l'ardeur du Soleil, ou bien sans cela en double vaisseau, afin de les faire fondre, plustost que non pas par la chaleur violente d'vn mortier & d'vn pilon, & lors qu'ils seront fondus, les faut bien & longuement demener & piler en vn mortier, faisant bien premierement seicher & le mortier & le pilon, au Soleil ou au fen, y adjoustant petit à petit le bois d'Aloës en poudre. Cela fait, il faut piler en vn mortier quelque nombre d'Amendes bien huyleuses; & quand le mortier & le pilon seront bien enhuylez de cét huyle, il faut ietter là les Amendes, & y piler premierement l'Ambre; secondement le Canfie, & le Musc, les arroufant avec vn peu

d'eau Rosé, & mesler cecy avec le reste, & former les Trochisques. Toute la façon de faire ceste composition, est presque prise & tirée du mesme Nicolas.

Les Trochisques d'Agaric, comme Mesué les Trochisques décrit, sont composez d'Agaric choisi, & mis en poudre, duquel on forme des Trochisques, d'Agaric avec du vin de l'infusion de Gingembre.

Les Trochisques de Spodium, sont faits de Spodium, quatre drachmes : de Roses rouges, sept drachmes : de semence de Pourpier, de suc de Reglisse, de chacun deux drachmes : & faut incorporer tout cela avec le mucilage de la semence de l'Herbe aux puces & en former des Trochisques de la pesanteur d'une drachme.

Le Spodium des Arabes qui entre en ceste composition, doit estre le vray & non pas de l'ivoire brulé : il se faut bien garder aussi de mettre le Spodium des Grecs, qui est vne chose qu'on trouue aux fourneaux, fort semblable à la Pompholix ou Turhie, de laquelle il ne faut iamais vser és medicaments qu'on prend par la bouche, ains en ceux seulement qu'on applique en dehors.

Pour faire les Trochisques de Terra Sigillata, comme Mesué les a décrits, il faut prendre du sang de Dragon, de Gomme Arabique

Trochisques de

Terra Sigillata

rossie, de Spodium, de Ramich, de Roses. de semence de Roses, d'Amidon rosty, d'Acacia, d'Hypocisthis, de fleurs de Grenadier, de Boli Armeni, de Terre seëlle (qu'on dit *seïllum Limnium*) de Corail, de Perles, d'Ambre à patenostres, de gomme Diagragant, de Pavot noir, de chacun trois drachmes & demie : de semence de Pourpier rosty, de corne de Cerf brulée, d'Encens, de noix de Cyprez, de chacun deux drachmes, & faut former les Trochisques avec eau de Plantain.

Ceste Les Trochisques de *Succin* (qui est l'Ambre
composé à patenostres, selon que Mesué les décrit, sont
si on est composez d'Ambre à patenostres, six aureos :
ausu ap- de corne de Cerf brulée, de Gomme Arab que
pellee, rossie, de Coral brulé, de Gomme Diagragant,
Diaele- d'Acacia, d'Hypocisthis, de fleur de Grenadier,
stra, en de Mastie, de Lacca lauee, de Pavot noir rosty,
Draca- de chacun deux aureos : d'Encens, de Saffian,
rabe, d'Opium, de chacun vn aureum & demy Il
 faut former les Trochisques avec de mucilage
 de la semence de l'Herbe aux puces.

La huietieme section, des Poudres.



des pou- V A N D nous auons
dres. commencé à traiter des
 Antidotes ou Electuai-
 res, nous auons touché
 comme en passant, quel-
 que mot des poudres, quand nous a-
 uons dit que les poudres, dequoy on
 fait les Antidotes doiuent estre gardee

en boïttes de verre, & que quelques fois meismement quand on s'en veut seruir, on les reduit en Eleétuaires solides. Mesmes bien souuent (dés le commencement on les incorpore avec Miel, ou quelque autre chose, & les garde on ainsi, les laissant cuire à leur propre chaleur & naturelle, qu'on appelle communément fermenter.

Quant aux autres poudres, si quelqu'un en est curieux, il ne faut que voir Mesué en la huitiesme section. J'ay delibéré de parler seulemēt des Poudres qui seruent és viandes & saussés.

La Poudre qu'on dit de menties espices, est *Poudre* composée de Gingembre blanc, vne liure: de *dille de* bon Poivre, quatre onces: de Noix muscate, *manues* deux onces: de Gyroflés, de Graine de Para- *espices.* dis, de chacun vne once, de bonne Cannelle, demye once De tout cela il faut faire vne Poudre.

La Poudre, qu'on appelle Poudre blanche, *La blan-* est faicte de Gingembre blanc & bien net, vne *cha.* liure, lequel il faut mettre en Poudre.

Mais la Poudre qu'on appelle fine, qui est *La fine;* aussi la meilleure, se fait de Gingembre blanc, demye liure, de Graine de Paradis, deux onces. Ces choses estans p lees, il faut mesler parmy de Safran deux drachmes, & les arrouser

59 0 *La maniere de bien*
peu à peu de vin-aigre, afin qu'elle prenne la
couleur du saffran, & faut piler & demeller le
tout ensemble longuement.

Pour faire la Poudre de Duc, qu'on appelle,
il ne faut sinon meller pour chacune livre de
Sucre, vne once de bonne Cannelle.

La neuuesime section des
Huyles.



Nous auons monstré en
ce que nous auôs fait sur
Melié, qu'il y a en tout
quatre genres d'Huiles.
Le premier est celuy qu'o

Quatre
genres
d'Hu-
iles.

tire des Oliues, soyent meures ou non,
que nous appellons Huile simplemēt,
& le vulgaire l'appelle Huile cōmun.
Le second est, celuy qu'on tire par ex-
pressiō des semēces huileuses. Le troi-
siesme est, celuy qu'on fait par la force
du feu, soit en montant, ou en descē-
dant. Le 4. est, celuy qu'on fait avec
Huile, mais on fait cuire dedans quel-
ques parties des plâtes ou des animaux

Premier

Quant au premier genre, il est assez
cōgnu de chacun. aussi le laissay-je tout
à escient & m'arestray à traicter des
autres trois genres.

L'Huile donc d'Amendes douces se *Second*
 faiſt d'Amende ſans piler, pilees en vn *genre*
 mortier de pierre, reduites en pains: *d'Huile*
 lesquels on faiſt chauffer à la vapeur *les.*
 d'eau chaude, là où on les peſtrit lon-
 guement avec les mains: & quand ils
 ſont aſſez chauds, on les enuelope en
 vn cabas de geneit, ou en vn ſac de ca-
 neuaſque l'on fait chauffer, puis on les
 à la preſſe chaude, & par ce moyen on
 en tire vn Huile fort cler & doux. On
 le peut bien auſſi faire autrement, cō-
 me nous l'auons monſtré ſur Meſué.

Par cette meſme façon on fait l'Hui- *Huiles*
 le d'amendes ameres, de Piſtaches, de *d'Amé-*
 Pignolats, de Noiſettes, de Noix d'in- *des amé-*
 de, de Ben, de noyaux de Peſches, de *res, &*
 noyaux de Ceriſes, de ſemées de cour- *autres.*
 ge, de Cocombre, de Melons, de pal-
 ma Chriſti, de Staphiſagria ou Herbe
 aux pous, de Carthame, de Chanure,
 de Lin, de Pauot, de Iuſquiamé, & au-
 tres ſemences huileuſes; lesquels hui-
 les peuuent auſſi eſtre extraicts à la fa-
 çon du troiſieſme genre d'Huiles.

L'Huile Laurin ſe fait des fruits du Laurier, *M. ſuſ.*
 meurs & fraîchement cueillis, lesquels on pile *Le Lau-*
 en vn Mortier, & le fait on cuire en eau, puis *rin.*
 on les preſſure au preſſoir.

On peut tirer d'Huile des fruits fres-

chement cuillis de meurte, de Geneure, de Terebinthus, de Lentisque tout en la mesme façon que l'Huile Laurin.

Vray est que l'Huile Laurin composé, est plus en vsage que non pas ce simple: duquel il sera tantost parlé au quatriesme genre. Mais l'Huile Laurin simple nous est apporté de Languedoc & Prouence, où il y a grande quantité de ces fruiçts de Laurier.

*Troisiesme
me genre
d'Huiles
celuy
faict
d'œufs.*

L'huile d'Oeufs se fait de jaunes d'œufs, qu'on a faict endureir à force de bouillir, au nombre de trente ou enuiron, & apres qu'ils sont bien durs, on les esmie entre les mains, dans vne poëlle à fire plombée, & les faict-on là fricasser à feu moyen, les remuant tousiours avec vne cueillier iusques à ce qu'ils deuiennent ronges, & qu'on en voye sortir, & couler l'Huile.

Mesué.

Quand nous auons traicté de cet Huile sur Mesué nous auons enseigné quelques autres moyens de le faire: mesme aucuns apres qu'ils sont fricassez, les mettent en vn sac, & les pressent au pressoir.

*De Geneure.
Mesué.*

L'Huile de Geneure se faict des esclats & rabotures de Bois de Geneure, enclos en vn pot solide, autour duquel l'on faict ou feu cler, & l'Huile descend en vn autre pot qu'on agence dessous.

Quant au reste qui appartient à la composition de cest Huile, & autres qui se font en cette mesme façon, on le pourroit en Mesué, semblablement la façon de faire l'Huile appellé des Philosophes, l'Huile de tarte, & plusieurs autres semblables, desquels ie n'ay pas voulu faire plus grand discours, à cause qu'il en a esté parlé là assez amplement, avec ce qu'ils ne sont pas auourd'huy en grand vsage.

Le quatriesme genre d'Huiles se fait des parties de quelques plantes & animaux lesquels apres avoir laissé leur vertu & faculté en l'Huile, ou les faisant tremper seulement, ou les faisant bouillir, on les coule & presse, & si dans l'Huile demeure quelque humeur, on la fait consumer. le faisant bouillir: Mesmes les Huiles, qu'on fait avec quelque suc liquide, ou bien avec quelque suc sec, ou autre liqueur, qu'on fait dissoudre en quelque humeur, comme en du vin, il le faut faire cuire iusques à ce que l'humeur soit cōsumée; car autrement l'humeur superfluë qui y resteroit, seroit cause de faire pourrir ou moisir l'Huile. Pour cognoistre quand l'humeur sera toute consommée, il ne faut que prendre vn peu de cet Huile avec la

Obser-
u. 11. 10. 17.

Qua-
triesme
genre
d'Huile

l'apareille, & le ietter dans le feu : car s'il brusle, c'est signe qu'il est pur, mais s'il petille, c'est signe qu'il y a encores d'humeur de reste. D'avantage pendant qu'il boult dans le chauderon avec l'humeur, il petille, & faißt des bouteilles, mais quand le suc est tout consumé, il se tient coy ; mesmes si on met vne goutte sur la main on verra l'humeur au dessous, & l'Huyle nager par dessus.

*Huiles
de fleurs*

Les Huyles qu'on fait avec des fleurs on les faißt cuire pour la pluspart à la chaleur du Soleil en esté, ou bien à petit feu ou à tous les deux.

*Des ani-
maux.*

Les Huiles qui se font des animaux, se font de façon qu'on les met tous vivans en l'Huyle afin de les y faire mourir, comme les Scorpions, les Serpens, les Grenouilles, les Fourmis & les Renards.

*L'huyle
Rosat, &
Nicolas.*

L'Huyle Rosat, selon Nicolas, se fait en cette sorte. On faißt cuire vne liure & demie de Roses pilées bien longuement, en deux liures d'Huile lane, en double va sseau. & puis on les presse en vn linge blanc, au pressoir.

*Precau-
tion ne-
cessaire.*

Auiourd'huy pour faire l'Huile Rosat on prend les Roses toutes fresches, mesmes sans oster le blanc qui est au dessous qu'on appelle ongles, & les

fait on trêper quelques iours, ou mesme quelques mois en Huile lauë, ou Huile faict d'Oliues verdes, qu'on appelle Omphacin, dans vn pot de verre ou de caillou, les laissant au Soleil, & apres en Hyuer quand on s'en veut seruir on y adioust quelque peu de suc de Roses ou de vin, & le fait on cuire en double vaisseau, de peur qu'il ne brusle, & que par ce moyen il acquiere mauuaise odeur, estant ainsi fait, on le serre pour garder. On fait de mesme façõ l'Huile avec fleurs de Violettes, & avec fleurs de Camomille on faict l'Huile Camomelin, que Mesué commande de faire en Huile doux, & de le faire cuire en double vaisseau. On en peut faire aussi de mesme avec fleurs de Melilot, d'Aneth, de Lis, de Glaycul, de Violier iaune, de blanc d'eau, ou lis d'Estan, mais il faut estre adverti, que quãt on vent faire l'Huile de fleurs de lis, il se faut souuenir d'oster les petits filaments iaunes qui sont au dedans.

L'Hoyle de Coings, que les latins appellent *Melinum*, ou *oleum Cydoniorum*, se faict de Coings aigres & bruscs pilez en vne suffisante quantité d'Huile Omphacin, lesquels on laisse au Soleil l'espace de quinze iours, & apres

L'Huile de coings comment se faict.

on les faict cuire avec ius de Coings, en double vaisseau, l'espace d'environ quatre heures: cela estant faict, on change & la chair de Coings & le suc, & les met. on derechef au Soleil: & puis on les faict cuire, comme auparavant, ce qu'il faut reiterer deux ou trois fois.

*Autre
façon.*

Aucuns ostent l'escorcé & la semence aux coings qu'ils veulent employer à faire l'Huyle, mais il me semble qu'il n'en est ja besoin sinon que les Coings soyent si sales, ou à demy pourris, qu'il faille les nettoyer.

*Le Ma-
sticin.
Meslé.*

Pour faire l'Huyle Masticin, on prend d'Huile Rosat, douze onces: de Mastic, trois onces, bon vin, huit onces, puis on fait cuire tout cela ensemble, iusques à ce que le vin soit consumé.

*Notable
observa-
tion.*

On fait aujourd'huy cét Huile avec d'Huyle, commun, au lieu qu'il le faudroit faire avec Huile Rosat, ou Huile Omphacin, ou pour le moins avec Huile lauë, & le faire cuire en double vaisseau. Quand le vin est presque consumé, on y met petit à petit le Mastic en poudre, le remuant continuellement, iusques à ce qu'il soit fondu & meslé avec l'Huile. Sion le

faict cuire plus longuement, il perd la force & vigueur.

L'Huyle Myrtin est faict de fruiets de meur- *L'Huile*
te frez, demie liure : d'Huyle Omphacin, c'est *de Meur-*
à dire, tiré d'Olivier *gerdes*, ou d'Huile laué, *te.*
vne liure & demye : mettez les ensemble au
Soleil ou bien faites les cuire avec quatre on-
ces de vin blanc, qui soit neantmoins rude &
brusc, iusques à ce que le vin soit consumé. On
le peut bien aussi faire par expression ou bien
le faisant cuire en eau, & recueillant l'Huyle
qui nagera par dessus avec vne cuillier.

L'Huyle Nardin, selon que Mesué l'a des- *Le Nar-*
crit, est composé de Spica Nardi, trois onces, *dis, de*
de vin, & d'eau de chacun deux onces & de *Mesué.*
mye. d'huile de Sisame demie liure. Les faut
faire cuire, en double vaisseau à petit feu, l'es-
pace d'environ quatre heures, les remuant
souuent.

On les pourra bien aussi faire cuire, *Notable*
iusques à ce que le vin & l'eau seront *precau-*
consumez, vray est qu'il faudra faire *tion.*
remper le Spica dans l'eau & le vin,
quelque temps auparavant : il se peut
bien faire aussi d'Huyle Nardin, selon
la description de Nicolas Alexandrin,
qui est bien de grande vertu, mais aus-
si est il plus cher. Qui voudra sçauoir
comme il le faut faire, il le pourra ap-
prendre de luy mesme : car il l'ensei-
gne bien au long.

Le costin
Masné.
On en
peut met-
tre 8. on-
ces, ou en-
viron.

Pour faire l'Huile Costin, il faut prendre de Costus amer, deux onces : de Canelle vne once : des sommités de Marjolaine, huit onces : de vin odorant, autant que besoin sera, & faut faire tremper ces choses ensemble l'espace de deux iours, & avec deux liures d'Huyle de Sesame ou Iugiolée, le faut faire bouillir sept heures entières : ou iusques à ce que le vin soit consumé, puis le faut pressurer, & le serrer pour garder.

Precau-
tion.

Pour le Costus, on peut prendre le vray qui n'est autre chose que ce qu'on appelle aujour d'huy *Galanga maior*, ou bien en son lieu on pourra mettre la racine d'Aulnee, ou de Silphium, ou quelque autre semblable, plustost que de mettre le costus vulgaire des boutiques, auquel n'y a aucune qualité apparente.

L'Huile
de Rhue.

L'Huyle de Rhue est fait de feuilles de Rhue toutes fresches, lesquelles on laisse tremper en Huile, tout vn esté, au Soleil, & quand l'Esté est passé, on le fait cuire, & apres l'auoir pressuré, on le serre pour le garder. Les Huyles de Menthe & d'Absynthe se font de meisme.

D'Eu-
forbe.

L'Huyle d'Euforbe se fait tout de meisme que l'Huile de Mastic. Car on prend l'Euforbe en poudre : ou bien s'il est encores ferez, recent, & mol, en bien petites pieces, & le met-on peu à peu dans du vin & de l'Huyle tous bouillans,

puis on les fait cuire jusques à ce que le vin soit consumé, les remuant toujours.

L'Huile de Castoreum, selon Nicolas, est *De Castoreum* composé d'une once de Castoreum, cuite en *storum*, vne livre d'Huyle, jusques à ce que la tierce de Nig-partie soit consumée, & laisse on le Castoreum *lat.* dedans & le ferre on.

On peut bien aussi cuire cest Huyle *Nota.* avec vn petit de vin, comme enuiron deux onces; car à dire vray, si on le fait cuire tout seul, l'Huyle se brulle, & devient noir, & si le Castoreum perd sa vertu. Mais aussi on le pourra bien faire sans vin, le faisant cuire à la chaleur du Soleil, & le remuant.

L'Huile de vers de terre est fait de vers de terre bien lauez en vin blanc puis cuits en Hui- *De vers de terre.* le, & vn peu de vin rouge, iulques à ce que le vin soit consumé; ce qu'estant fait, on le coule & le presse on legerement, puis on le ferre pour garder.

Aucuns pilent les vers apres qu'ils *Nota.* sont cuits, & les meslent parmy l'Huile, de sorte qu'il ressemble à vn Onguent, ce qui n'est pas mauuais ny sans profit.

La dixiesme section des Onguents.

*Onguents
pourquoy
ainsi nommez*



*Matiere
d'iceux
quelque*

Herbes.

Des Onguents, lesquels ont ainsi esté appelez à cause qu'on en oinct les parties, sont de plus solide & plus espesse consistance que les Huiles, mais aussi ils sont plus liquides que les Cerats, cōme cela se peut aisement cognoistre par les compositions des Onguents, tant de Galien que des Autheurs La matiere, de laquelle on les faiët, est prise des parties des plantes & de plusieurs parties des animaux, pareillement des Metalliques, & de quelques vns terrestres. Si en la composition d'iceux entre quelque suc freschement tiré & liquide, on le faiët consumer en cuisant, comme nous avons enseigné es Huiles; mais si ces sucs qui y entrent sont secs, il les faut dissoudre en quelque humeur. Si aussi en la composition d'un Onguent entrent quelques herbes, ou il les faudra mettre en poudre, si elles sont seiches, & les mesler avec le reste, comme on faiët les

les Metalliques & terrestres, & plusieurs autres; ou bien on les met en infusion, & les fait on tremper en quelque humeur, comme en du vin, encores qu'elles soient verdes, puis on les fait cuire, & les exprime on bien; apres on fait cuire ceste humeur, soit vin ou autre, avec le reste de la composition, iusques à ce qu'une telle humeur soit consumee.

Quant aux Liqueurs seiches, Gomm^{es} & Resines, ou il les faut piler, à sçauoir quand elles sont bien seiches, ou bien les dissoudre avec le pilon chaud, ou bien en quelque humeur propre & conuenable, principalement quand elles sont fort humides.

*Liqueurs,
Gomm^{es}
& Resi-
nes.*

Or en general on fait tous Onguents ou au feu, ou en les demenant fort lo-
guement, comme on fait l'Onguent Litharge, qu'on dit *Nutricum* avec huile, vin-aigre, & autre choses; pareillement les autres choses qui se font avec nutrition, comme nous en auons parlé au second liure.

*Regle gen-
erale.*

Comme aussi l'Argent vif, il le faut mesler avec le reste hors du feu, autrement si on le mettoit sur le feu, il s'en iroit soudain tout en fumee.

*L'argent
vif.*

C'est aussi vne regle general, qu'es

*Regle ge-
nerale.*

Onguents, Cerats, & Emplastres, il faut mettre moins d'huyle, de cire, & autres choses semblables, qu'on y adiouste pour donner corps, tant en Esté qu'en Hyuer, à cause que la froidure de l'Hyuer faict endureir les choses, encores qu'elles soient bien liquides; au contraire la chaleur de l'Esté faict fondre & liquesfier les choses dures, tellement qu'elles deuiennent molles.

Cire & Huile.

On faict donc fondre sur le feu, la cire ensemble avec l'huyle, quand ils sont fôdus, on les oste de dessus le feu, pendant qu'ils refroidissent, on les remuë continuellement, & quand ils sont desia vn peu refroidis, tellement qu'ils commencent à se prendre, on y mesle les poudres peu à peu, ce qu'on faict, afin que l'Onguent ne demeure grumeleux: D'autres laissent du tout refroidir l'huile & la cire dâs la poüelle, & puis les raclent avec vne cuillier ou vne spatule de fer en petites pieces, lesquelles ils mettent en vn mortier, dans lequel ils le demenent longuement, y adioustant peu à peu les poudres: & ceste obseruation doit estre gardee en plusieurs de ces Onguents.

Vnguentum Regis.

L'Onguent appellé *Aureum*, selon que Mesuë l'a décrit, est composé de Cire jaune, six on-

ces: de b^d Huyle deux liures & demie: de Tormentine, deux onces: de Resine de pin, & de Cophoniene, de chacune vne once & demie: d'Encens, de Mastic, de chacun vne once: de Safran vne drachme.

On faict fondre la Cire avec l'huy^e Notale, & puis on y adioust. les Resines en poudre, les Resines estans fondues, on y met la tormentine, & soudain on l'oste de dessus le feu, & quand il est refroidy, on y adioust les autres poudres.

L'Onguent de Pompholigos bastard est cō- L'Onguent
posé d'huyle Rosat dix onces: de cire blanche, quant de
5. onces: de Ceruse lauee, quatre onces: de Pompho-
Plomb bruslé, de Phompholix, de chacun deux lix ba-
onces: d'Encens, vne once. Il faut faire cuire sard.
L'huyle Rosat avec suc de Morelle, iusques à ce
que le suc soit tout cōsumé, lors il faut adioster
la Cire, & finalement, tout le reste mis en pou-
dre tres-dehée, à sçauoir quand il sera refroidy
dans le mortier, en la maniere que i'ay dit cy-
deuant.

En la composition de cest Onguent, Obsen-
il suffit d'y mettre deux onces, ou deux nations.
onces & demie de Cire: car si on y met
toute la quantité qui est mise en la des-
cription, ce sera plustost vn Emplastre.
qu'un Onguent. Il faut aussi se pren-
dre garde qu'on y mette la vraye Pom-
pholix, & non pas la Cadmie, comme
on faict aujourd'huy pour la pluspart.

L'Onguent qu'on appelle *Basilicum*, surnommé petit, selon Mesué, est composé de Resine, de Poix, de Cire, autant de l'un que de l'autre: & de l'Huyle autant que besoin sera.

Nous auons enseigné au cōmentaire que nous auons fait sur Mesué, que cest Onguent, qu'on dit *Tetrapharmacum*, à cause qu'il est composé de quatre Simples, est autrement fait, selon la description de Galien & de Paulus.

On fait donc fondre la cire avec l'huyle, estés fondus on y mesle la poix & la Resine en poudre, & apres qu'elles sont fondues, on les retire du feu. Mais si on y met la poix pilee grossierement, elle se fond plus mal aisément, à cause dequoy il la faut laisser plus longuement sur le feu, tellement que l'Onguent se brusle aucunement, & en deuiant noir. On le peut faire de cire & de Resine, demie once: d'huile, deux onces: de Poix, vne once.

Pour faire l'Onguent nommé *Egyptiac*, selon Mesué, il faut prendre du Verdet, cinq aureos: de Miel, quatorze aureos: de vin aigre bien fort sept aureos: & faut faire bouillir le tout sur le feu, iusques à ce qu'il soit assez espes.

Il faut premieremēt faire cuire quel-

Le *basilicum*.

Nota.

Autre maniere de le faire.

Observation notable.

que peu de Miel avec le vin aigre, & puis on y melle le Verdet, & l'acheue on de cuire. Pour cognoistre quand il sera assez cuit, nous auons enseigné cy-deuant les marques & enseignes, à sçauoir, si en mettant vne goutte sur vn plat d'estain, ou sur vn marbre, estant refroidy il est pris, & ne coule point, & s'il ne s'attache pas au plat, ou au marbre. Si on faict cuire le Verdet, il en deuient rouge, & par ainsi il n'espouente pas tant les malades, comme s'il estoit verd.

L'Onguent blanc de Rhasis est composé de *L'onguent*
Cire blanche, vne once: de Cerase lauee en eau *blanc de*
Rose, deux onces: d'huile Rosat, quatre on- *Rhasis*
ces: Aucuns y adioustent vn peu de vin-aigre: *Vne once*
d'autres y mettent aussi vne once de Litharge:
d'autres deux drachmes de Canfre: d'autres
encores deux blancs d'œufs: & tous sont
bien, selon la diuersité des intentions du Me-
decin.

Plusieurs mettent auourd'huy tou *Nitar*
tes ces choses en la composition de
cest Onguent, horsmis la Litharge,
D'autres y mettent de l'huyle, douze
onces: de Cerase, & de cire blanche,
de chacun quatre onces.

Re deffic L'Onguent defficatif rouge bastard, est com-
posif rou posé de Cadmie en pierre, de Terre seclée, de
ge ba- chacune quatre onces: de Litharge d'or, de Ce-
stard. ruse, de chacune trois onces: de Canfre, vne
 drachme: de Cire, cinq onces: d'huyle Rosat,
 & d'huyle Violat, de chacun six onces.

Notable
obserua-
tion.

Il seroit bien meilleur, si on y met-
 roit seulémēt de l'huyle Rosat, qui fust
 faict avec huile Omphacin: car il se-
 roit plus adstringent, & plus defficatif.
 Il faut nourrir la Litharge quelque
 tēps avec les huiles, sur le feu & avec
 cela on y faict fondre la Cire. finalement
 on y met le reste en poudre delice petit
 à petit.

L'Enu-
l-tum
bastard.

L'Onguent appellé *Enulatum* bastard, est co-
 posé de Racines d'Aulnee cuittes en vn vin ai-
 gre, pilees & passees par le crible, vne liure de
 graisse de porc, d'huyle commun, de chacun
 trois onces: de Cire neufue, d'Argent vif e-
 stinct en la salive humaine, prise à ieun, de Tor-
 mentine lauee, de chacun deux onces: de sel
 commun en poudre, demie once.

Observa-
tion.

Il faut faire fondre la cire avec l'hui-
 le, puis la graisse, apres il y faut adiou-
 ster la chair de racine d'Aulnee, puis
 l'Argent vif & le sel, & finalement la
 Tormentine. Aucuns mettent du soulfre
 au lieu de l'Argent vif, ce qui est.

bien peu salutaire: d'autres n'y mettent ny l'un ny l'autre.

¶ Pour faire l'Onguent qu'on nomme *Peupleum*. *Le peupleum*, selon la description de Nicolas, il faut prendre des ieunes reiettons de peuplier, demie livre: de fueilles de Pavot noir, de Mandragore, de Iusquiamme, de Morelle, de Ioubarbe grande & Violettes de Mars, de sommittez de Ronces fort tendres, de chacun trois onces; de graisse de porc sans sel, trois livres.

En ces quartiers, les ieunes bourgeons de l'ecuplier & les herbes ne vieillissent pas en mesme temps: car le peuplier cōmence à bourgeonner au mois de Mars, & les herbes ne sont en vigueur que ce ne soit au mois de Iuin ou enuiron. Parquoy nous prenons les reiettons de Peuplier en leur saison, & les pilons tous seuls en vn mortier, puis nous y mettons la moitié autant de graisse de porc mondee (que nous appellons communement suif doux) & les pilons longuement ensemble, & ainsi accoustrez, nous les serrons en vn pot bien couuert, pour cinq ou six semaines, ou deux mois, iusques à tant que les herbes soient en vigueur, & lors nous les hachons & pilons

Observation.

Reiettons de peuplier cōmencent à pousser pour ce se faire l'Onguent.

chacun à part, avec vn pilon de bois : car on ne les scauroit piler toutes ensemble, tant à cause de la multitude, qu'à cause de la viscosité: estans toutes pilees, nous les faisons cuire avec le suif & les bourgeons de peuplier, & les passons par le crible tout ensemble; me mes, si besoin faict nous les faisons vn peu recuire, puis nous les serrons pour garder. Si tu veux que l'onguent soit bien verd, il ne faut qu'adionter à la decoction deux poignées de Solanū ou Morelle pilee, & non pas comme font aucuns malicieux qui ne font point de conscience d'y mettre du verd.

*Le Tri-
pharmacum de
Mésué*

L'Onguent appellé *Tripharmacum*, selon Mésué est composée de Litharge mise en poudre bien delée, & puis demeslée longuement en vn mortier, iusqu'à ce qu'elle soit de bonne consistence, & espesseur, l'arroussant peu à peu d'huyle & de vin agre, mettant tantost l'vn, & tantost l'autre: mais qu'il la feroit cuire iusqu'à ce que le vin-agre soit consumé, & que la Litharge fust fondue pour la rendre plus espesse, il en feroit vn Emplastre.

*Cest On-
guent est
ainsi ap-
pellé, à
cause*

L'Onguent qu'on diét *Apollatorum*, qu'Auicenne a décrit au cinquiesme canon, est composé de Tormentine, de cire blanche, de Resine, d'Ammoniac, de chacun quatorze drachmes: de Verdet, d'Opopanax, de chacun deux

drachmes : de Sarafine longue, d'Écens masse, qu'il est de Bdellium, de chacun six drachmes: de Myr- *composé*
rhe, de Galbanum, de chacun quatre drach- *de douze*
mes : de Litharge, neuf drachmes. Il faut faire *simples*
trempier le Bdellium, s'il est mol, l'Ammoniach, *qui se fait*
& l'Opopanax en bñ vin aigre toute vne nuit le uom-
ent cre, le lende nain il les faut faire chauffer bre des
& les couler, puis les peser derechef. & si le *Apostres*
poids qui y doit y est, il faut mesler la Tour- *En esté,*
mentine laquelle assemblera tellement le tout, il y faut
qu'à grande peine pourra on faillir apres Mais *mettre*
il faudra nourrir quelque peu de temps la Li- *deux li-*
thargie en huile, hors du feu, puis la mettre sur *ures de*
le feu, & quand il commencera à s'el. hauffer: *huile. Or*
il y faut mettre la cire, laquelle estant fonduë, *en Hyuer*
il la faut rentrer du feu, & y mesler les liqueurs *trois,*
préparees: comme l'ay dict, & quand il com-
mencera à refroidir, il y faut adjoûster peu à
peu, tout le reste en poudre même de Bdelliu,
s'il est trop sec, comme est le nostre, qui est
pour la pluspart sophistiqué.

On n'vse pas gueres de cet Onguent, *Nota.*
mais à cause que la compositiõ est mal
aisée, & que les Simples sont diffici-
les à mesler, on le baille bien souuent
pour vn chef-d'œuvre aux Apothé-
caires qu'on veut esprouver. Il y a vn
Emplastre en Nicol. Alexandrin qui
a aussi le nom d'*Apostolicum*, mais il est
bien diuers de cestay cy, mesmes il y
entre vingt & vn Simple.

Des qua-
tre on-
guents
chauds

Quant à l'Onguent appelé *Martia-*
Cc y

tum par Hermolaüs, ou *Martianum* par d'autres, & de *Alibaa*, *Arragon*, & *Agrippa* (qu'on diët vulgairement les quatre Onguents chauds) ie les ay laissez tout expres, pour ce qu'on ne les compose gueres souuent. Que si on en à affaire, on trouuera la façon de les composer en Nicolas: côme aussi l'Onguement surnômé *Comitissa*, à cause qu'il fut inuenté pour vne certaine Comtesse, afin de luy arrester les mois, lequel est composé tout de choses adstringentes, comme aussi l'Emplastre *contra rupturam*. Que si tu as enuie de sçauoir la façon, ou bien que tu en ayes affaire, tu trouueras la description en ce que nous auons faiët sur Mesué, sur la fin des Onguents, là où nous auons aussi parlé de l'Onguement Citrin, & de plusieurs autres, desquels l'usage est auourd'huy perdu. Il est bien vray, qu'aucuns se veulent encores auourd'huy ingerer de faire l'Onguement Citrin, mais c'est sans sçauoir que *Amentum dulce* veut dire. Car les vns le prennent pour la pierre du verre (qu'o appelle vulgairement *Axungia Vitri*) d'autres pour le Gyp, ou plastre luisant, d'autres pour quelque autre chose; mais il se peut faire que ce mot *Amen-*

De l'onguent
Citrin.

tum, a esté corrompu de la pierre *Amianthus*, de laquelle on falsifie de nostre tēps l'Alum scissile, pource qu'ils se ressemblent bien fort, mais il y a ceste difference, que l'Alum brulé, & l'Amianthus est doux. Ils sont autant ou plus empeschez à deuiner que c'est que la pierre *Antalli*, & que c'est que *Gersa serpentaria*, lequel mot a esté pris par syncope, de *Cerusa*, comme il est assez clair & euident: car c'est comme de la Ceruse ou Amidon (aucuns luy donnent aussi ce nom) qui est tiré de la racine de vit de chien, ou de serpentine, pilee & seichee sans lauer, selon aucuns, & selon d'autres, apres estre lauee en eau Rose.

L'Onzieme section; des Cerats.

DE A forme du médicament Cerat
que c'est
que nous appellons Cerat, & les Grecs *Ceraleon*, à cause de la Cire qui y entre, est comme moyē; quant à sa consistance, entre les Emplastres & Onguents.

Le Cerat refrigerant de Galien est composé de Cire blanche à force de lauer, vne once: d'huile Rosat fait avec huile Omphacin, de quatre onces. Formez vostre Cerat en double

vaisseaux, lequel estant refroidy, veult estre bätu longuement avec eau bien froide, & finalement avec vn peu de vin-aigre blanc, bien clair.

Observation notable.

Il faut bien noter, que ce Cerat ne veut pas estre imbibé d'eau & de vin-aigre, comme l'a esté dict, sinon quand on s'en veut seruir, ce qu'on peut cognoistre par ce que i'en ay enseigné sur Mesué, en la onzième section, le prenant de Galien; mesmes auourd'huy sur la fin; on le laue en eau Rose, ce que ie ne trouue pas mauvais. Mais ie ne suis pas d'aduis qu'on le garde gueres long temps, principalement en air chaud: car il perd sa vertu, & si acquiert mauuaise odeur.

Cerat Santalin à sauoir le Spodium des Arabes, non par celuy des Grecs, qui est chaud.

Le Cerat Santalin de Mesué, est composé de Cire blanche, trente drachmes: d'huile Rose vn liure: de Roses, douze drachmes: de Santal rouge, dix drachmes: de Santal blanc & iau-ne de chacun six drachmes: de Boli Armeni, sept drachmes: de Spodium, quatre drachmes: de Canfre, deux drachmes.

Quand ce Cerat est refroidy, & qu'on l'a raclé de la crasse, on y melle les poudres dans vn mortier, petit à petit, plustost que pendant qu'il refroidit, comme i'ay dict cy deuant és Onguens.

Le Cerat surnomé *stomachicum* de Galien, est composé d'Onguent Nardin exquis, de Cire *Cerat.* odorante, grasse & lauee de chacun vne once, *stoma-* vo-re si c'est en Hyuer : car en Esté il n'y faut *chicume,* que sept drachmes de Cire. Il les faut donc faire fondre en double vaisseau, & les laisser apres : refroidir : estant refroidy & rasclé, il y faut adjoûter de Mastice & d'Alcès en poudre fort deliée, de chacun vne drachme.

J'ay monstré sur Mesué, quand il y faut mesler du verjus *Note. c.* d'Aigras, ou du jus d'Absynthe : Mesué fait ceste composition autrement, selon Galien, mesmes il y a changé quelques Simples, & leur quantité aussi.

Il y a vn autre Cerat de Galien, qui est aussi *Autre de-* appellé *stomachicum*, lequel est composé d'huyle *mesme* de Coings, de Cire blâche lauee, de chacun vne *nom.* once : d'Hypocystis, demie once. Et de cela faut former vn cerat.

Je serois d'aduis qu'on vst de ces *Advis* deux Cerats surnommez *stomachica,* *de l'Au-* pris de Galien, plustost que de ceux *thor sur* qui se font auourd'huy, la compo- *l'usage* sition desquels est prise de Nicolas & de *de ces* Mesué, encotes que l'vn soit bien be- *deux ce-* nin, & de grande vertu, & l'autre fort *raiss* chaud; lequel n'est pas de Galien, comme on peut aisément conjecturer par les Gyroflés, Noix muscates, Macis,

614 *La maniere de bien*
Cubebes, & Galanga, qui estoient in-
cognus à Galien.

*Autre,
selon Ni-
colas.*

Le Cerat *stomachicum* de Galien, selon la des-
cription de Nicolas, est composé de Menthe,
d'Absynthe, de Marjolaine, de Stechas Arabi-
que, de feuilles de Laurier, de Camomille, de
Roses, de chacun vn manipule: de Cinnamo-
mum, de Spica Nardi, de Noix muscates, de
Gyrosles, de Macis, de Cubebes, de Galanga,
chacun demie once: d'Encens, de Mastie, de
chacun vne once. Ces choses estans mises en
poudre, veulent estre incorporées avec du La-
danum, & de cire de chacū huiet onces: d'huyle
de Camomille, d'huyle Laurin, d'huyle d'As-
pie, d'huyle de Mastie, & d'huyle Rosat, de cha-
cun vne once & demie.

*Obser-
uation.*

Il faut faire fondre l'huyle Laurin,
l'huyle de Camomille, l'huyle Rosat,
avec la Cire & le Ladanum ensemble,
puis les oster de dessus le feu, & sou-
dain les mettre dans le mortier, dans
lequel il faudra mesler le reste en pou-
dre, les demenant longuement & bien
fort, iusques à ce qu'il deuienne gluant
& visqueux, y adionstant aussi l'huyle
d'Aspie, & l'huyle de Mastie.

*Cerat de
Mesué.*

Il y a vn autre Cerat de Mesué, qui est com-
posé de Roses de Mastie, de chacun vingt
drachmes: de feuilles d'Absynthe seiches, quin-
ze drachmes: de Spica indique, dix drachmes:
lesquelles choses il faut incorporer & assembler

avec quatre onces de Cire bien nette, & vne li-
bre & demie d'huyle Rosat, les faisant fondre
ensemble, puis les lauant à diuerses fois en eau
Rose, & finalement en vn vin vieil, ius de Goings,
& vn bien peu de vin aigre.

La douzieme section des Emplastres.



ALIE n'appelle ceste for-
me de medicament Em-
plastreux avec vn r, au
genre feminin, ou bien il
en fait vn adiectif Empla-

strum sans point de r. Mais les Latins
ont mieux aimé l'appeller *Emplastrum*,
au genre neutre.

Qu'on lay donne tel nom qu'on ^{Empla-}
voudra, Emplastre n'est autre chose ^{stre, que}
qu'vn medicament qu'on applique au ^{c'est, &}
corps, qui est dur & solide, composé ^{si matie-}
quasi de toutes especes de Simples me- ^{re.}
dicamens, principalement de ceux qui
sont gras & des secs. Car és Empla-
stres entret toutes les parties des plan-
tes, les Simples metalliques, & les ter-
restres, pareillement plusieurs parties
des animaux, mesmes quelquesfois
des animaux tous entiers. Vray est,
que les vns ne font qu'y laisser leur
vertu & faculté, comme le vin, le vin-

aigre, l'eau, & les suc's liquides : car on fait cuire en ces choses la composition des Emplastres, iusques à ce qu'elles soient du tout consumées. Les autres n'y sont que pour donner corps, & servir de matiere aux Emplastres, sans y bailler aucune vertu ou faculté, ou pour le moins bien peu ; comme sont la Licharge, la Cire, l'Huyle commun recent, & bien souuent les Resines. Quant à toutes les autres choses qui entrent és Emplastres, elles seruent non seulement de matiere, mais aussi donnent quelque vertu & faculté aux compositions. Par là on peut cognoistre, qu'en composant quelque Emplastre, on regarde à deux inténions & fins principales, à sçauoir à la faculté, & à la consistance : car il doit estre de consistance espaisse dure & gluante. Il y a bien encores deux autres regards, à sçauoir de l'odeur & de la couleur ; mais ils ne sont pas de telle importance que les premiers, meismes on y regarde plus pour s'accommoder aux malades, que pour necessité qu'il en soit en la composition : mais on a esgard que les malades sont par fois apprehensifs, ce qui est cause qu'on y a quelque esgard, mesmement à l'odeur :

*Il y a
deux fins
en la cō-
position.*

car si l'odeur est bonne, elle peut profiter au cerueau, au cœur, à la matrice ; au contraire, si l'odeur est mauuaise, elle peut nuire. Mais és choses qu'on prend par la bouche, on a bien plus de regard à la couleur, & sur tout à la saveur, comme nous l'auons amplement discourt en nostre liure de la Methode de composer les medicaments.

Entre les Simples qui entrent és Emplastres, on a accoustumé de mettre les racines, bois, fueilles, tiges, fleurs & semences, seiches & puluerisees ensemble, ou avec les autres, & les y met on presque toutes les dernieres, lors que l'Emplastre est quasi cuit : comme aussi la Sarrafine, la Gentienne & la Camomille, lesquelles on y met lors que l'Emplastre est hors du feu, selon l'enseignement de Galien. Il est bien vray, que si quelquesfois vne de ces choses entrent en la composition, lors qu'elles sont fraisches & encores verdes, ou

*Quels
Simples
y entrent.*

*Es fraies
& verdes
qu'il
faut faire.*

il les faudra faire cuire en quelque humeur, puis les passer, pour puis les mesler avec le reste; ou bien si elles ont du suc, on en tire le suc, apres les auoir pilees, & se sert-on de ce suc, pour cuire les autres choses, & le faict-on tout consumer, n'y laissant rien que

la vertu ou faculté ; comme on le peut voir en l'Emplastre de Ierrua, qu'on dit aussi de *Betonica* ; ce qu'on observe aussi és mucilages. Vray est qu'à cause de leur viscosité, elles ne contiennent pas tant que les suc.

Miel, & huyle. Quant au Miel & à l'huyle, il en demeure encores beaucoup, iagoit que l'Emplastre soit parfait.

Sucs solides & endurcis. Des suc solides & endurcis, comme sont l'Aloës, l'Hypocisthis, le suc de Reglisse, l'Acacia, le Glaucium, le Lycium, l'Elatarium, & le Meconium, si quelqu'un entre en la composition de l'Emplastre, & il est encores récent & fraiz, il le faudra dissoudre & destremper en quelque humeur propre à nostre intention, laquelle neantmoins il faudra faire consumer à force de cuire, avât que la mesler en composition, ou bien faire cuire toute la composition iusques à la consommation d'une telle humeur. Mais si ces suc sont bié secs, non pas tellement toutesfois qu'ils ne soient encores bien mal aisez à mettre en poudre, il faudra chauffer le pilon, afin de les faire seicher, & par ce moyé les piler, sinon que ce fust quelque suc assez aisé à esmier, comme sont l'Aloës, la Scammonee, tant le suc que la li-

queur. Or il faut noter que tous ces suc, dont nous auons parlé, veulent estre meslez en l'Emplastre, lors qu'il commence à refroidir, ou qu'il a deſia la conſiſtence d'un Cerat, ſi nous voulons que tant la ſubſtance que la faculté du ſuc demeure en la compoſitiõ de l'Emplastre. Mais quant aux ſucs qui ſont fort ſecs, comme ils entrent bien peu ſouuēt en la compoſition des Emplaſtres; auſſi au cõtraire les Liqueurs, Gommes, Reſines, & Simples metalliques y entrent ordinairement. Quant aux liqueurs, cõme ſont le Galbanum, l'Opopanax, le Sagapenum & l'Ammoniac, on les fait tremper & diſſoudre en vin-aigre, en vin, ou en quelque autre humeur propre; eſtans diſſouts, on les coule, & les fait-on cuire, juſques à ce que l'humeur ſoit conſumee, & qu'ils ayent la conſiſtence d'Emplastre, & lors on prend la quantité que l'ordonnance porte. Mais ſi dans vn meſme Emplastre entrent deux, trois ou quatre de ces Liqueurs, mais en diuerſe quantité, cõme on voit en l'Emplastre *Diuinum*, il faudra faire tremper, diſſoudre, couler, & cuire chacune Liqueur à part ſoy, afin de prendre le poids & quãtité de chacune qu'il faut,

Le temps
de les
meſler.

ce qu'on ne peut faire, sans la couler
 premierement, à cause des esclats de
 bois, des semences, & autres ordures
 qui se trouuent ordinairement parmy
 ces liqueurs. Que si on en trouuoit qui
 fussent bien nettes, ou qu'on les peust
 bien nettoyer avec vn cousteau. on les
 pourroit bien peser tout au commen-
 cement, puis les dissoudre ensemble,
 les couler, les mesler avec l'Emplastre,
 & le faire cuire iusques à la consom-
 ption de l'humour meslee. Mais les
 sucs sont desia dissouts, coulez, pelez,
 & cuits à part; tellement qu'ils ayent
 la consistance d'emolliue, comme i'ay
 dit cy deuant, il ne faudra que les ad-
 joûter à la composition, lors que l'Em-
 plastre est cuit, ou peu s'en faut. Au-
 cuns toutesfois les destrempent avec
 vn peu de Tormentine; encorés qu'ils
 ayent esté cuits auparauant auant que
 les mettre avec le reste, voire si en la
 composition entre de la Tormentine.

*Galba-
num.*

Le Galbanum se met quelquesfois
 avec le reste de la composition, l'ayant
 ostee de dessus le feu, apres estre pre-
 mierement pilé avec vn pilon de bois :
 d'autresfois on le fait cuire vn bien
 peu, mais il aduient bien peu souuent
 qu'on le fasse beaucoup cuire. Quant

à l'Ammoniac, le plus souuent on le fait beaucoup cuire, ou à part, ou avec l'Emplastre, quelquesfois néantmoins on le fait cuire vn peu moins. Il aduent aussi par fois, qu'on le ramollit seulement entre les doigts, auptes du feu, ou à la chaleur du Soleil; & puis quand le reste de l'Emplastre est retiré du feu, on le met dedans, iusques à ce qu'il soit fondu. Si on met l'amoniac tout seul és Emplastres, il les rendra secs & arides, pouttant il faut qu'on n'y mette de la Cire, ou de Resine, ou quelque autre chose qui soit propre pour donner forme & consistance Emplastrique à la composition.

Mais le vin, le vin-aigre, & autres semblables, il les faut tous faire consumer en cuisant, tellement qu'il ne demeure en la composition, sinon la vertu & faculté, comme i'ay dit, selon la diuerse nature du vin, ou du vin-aigre: car le vin-aigre composé & fait de quelque vin brusé & rude, n'est pas de telle vertu comme celuy qui est fait d'un vin puissant. Dauantage, vn vin-aigre subtil, pur, & blanc, sera bien de plus grande vertu pour subtiliser & penetrer, que ne sera pas vn autre de contraire nature. Parquoy on deman-

de souvent diuers vins, selon la diuersité des medicamens; quelques fois en ordonne de prédre de quelque vin rude & aspre, comme quand c'est pour vn Emplastre epulotique, c'est à dire qui sert à consolider ou cicatrifer yne playe; d'autres fois on demande vn vin puissant, côme seroit le vin Falernien, à cause qu'il est beaucoup meilleur quand il faut resoudre & digerer. Il faut donc que le Medecin se dône bien garde de distinguer ces choses, en ses elcrits & ordonnances.

*Pour-
quoy on
met
l'huyle
és
Empla-
stres.*

La fin pour laquelle on met l'huyle és Emplastres, est premierement, afin qu'il serue pour les faire cuire; secondement, afin de les rendre sedatifs de douleur, resolutifs ou remolitifs: afin aussi que la faculté acre, ou austere des medicamens soit aucunement radoucie & diminuee.

*Pour-
quoy
l'huyle
commun*

L'Huile commun entre és Emplastres pour y seruir de matiere, tellémét que l'huyle fondu avec la cire, sont comme le corps de l'Emplastre, dans lequel on met l'Euforbe, ou les autres choses. Il aduient neâtmoins bien souvent, que l'huile sert pour faire cuire les choses metalliques, & les met on quelques fois tout seul, quelques fois

avec eau, vin ou vin aigre. On le met tout seul avec graisse en la cōposition de Diachalcireos, afin de faire cuire la Litharge, & la Chalcuis.

Bien souuent aussi on fait cuire la *Litharge* Litharge, apres l'auoir mise en poudre fort delicee, & la fait-on cuire, ou toute seule, ou bien avec les Liqueurs dont a esté parlé cy deuant, selon la doctrine des Anciens, iusques à ce qu'elle ait la consistance de bouë ou fange, y mēslāt apres quelques autres Metalliques, comme sont l'escaille de Bronze & la Ceruse, quelquesfois au commencement, quelquesfois apres, selon la diuerse intention du Medecin.

Quant à l'huyle vieil, encores qu'il *L'huyle* serue aussi de Matiere, neantmoins il y *vieil.* sert principalemēt pour reloudre, mesmes tant plus il sera vieil, tant plus aura il de vertu pour ce faire.

Semblablemēt l'huyle Omphacin, ou *L'ompha* vn autre huyle qui ait semblable vertu *cin, &* de restreindre, entre és emplastres, afin *autres.* de refroidir & restreindre, & l'huyle lauë, afin de refroidir & blanchir.

Tous huyles composez, & tous Onguents aussi, peuuent entrer en la composition des emplastres, non pas seulement pour y seruir de matiere, mais *Huiles & Onguents:*

aussi pour y laisser leur faculté & vertu.

*Corre-
ctif.*

L'huyle y sert aussi quelques-fois pour corriger la trop grande siccité des Resines par trop seiches, ou de la Cire trop seiche de vieillesse, ce qui n'est pas besoin.és Resines fraisches: car elles mesmes seruent à cela.

*Pour-
quey
moins en
Esté qu'en
Hyuer.*

On ne met pas si grande quantité d'Huyle en Esté, en la composition de quelques Onguents, Cerats & Emplastres, comme on fait en Hyuer, à cause que la chaleur de l'Esté fond & rend liquide la composition; & au contraire, la froidure de l'Hyuer rend le Cerat, onguent, ou Emplastre, beaucoup plus dur & solide, faisant geler l'Huyle. Il y a mesme raison.és Resines liquides, mais non pas tant.és seiches, & en la cire aussi: comme pour exemple, Galien dit qu'il faut mettre la quarte partie d'un cotile d'huyle en Hyuer, & la huietiésme partie de la mesme mesure en Esté: quelquesfois le mesme Auteur met en vne composition quatre cotyles d'huyles en Hyuer, & trois en Esté. Vray est que quant à la Resine & à la Cire, tant plus elles seront grasses, humides & recentes, tant moindre quantité y en faudra-il mettre, soit en Hyuer,

Hyuer ou en Esté, obseruant tousiours que la quantité soit encores moindre en Esté, qu'en Hyuer.

Le Miel entre en la composition de l'Emplastre surnommé *Panacie*, & de quelques autres Emplastres, afin de rendre la composition emplastique, à fin aussi de dessécher, mondifier, digérer, & preseruer de pourriture.

La Cire ne sert és Emplastres, sinon de matiere, sans qu'elle adjouste ou diminuë rien à la faculté & vertu: non plus que fait bien souuent la Resine; vray est que la Cire & la Resine n'entrent pas en la composition de tous les Emplastres: car il y en a qui ont assez d'autres choses en leurs compositions qui leur seruent de matiere, comme en la composition de *Diachalciteos*, il n'y entre ny Cire ny Resine: car la *Chalcitis*, la *Litharge*, & la graisse mondée de leurs peaux, & cuittes avec l'huyle, luy seruent assez pour luy donner corps. Pareillement les Emplastres où entre le *Ladanum*, mesmement quand il y en a bonne quantité, il leur sert au lieu de Cire; tellement qu'il n'est ia besoin d'y en mettre.

Au reste, où la Cire est recente, & par consequent grasse & plus gluante,

il en faut mettre moindre quantité en Esté, comme aussi de l'Huyle, & au contraire plus grande quantité de l'un & de l'autre en Hyuer: comme aussi de la Poix & des Resines, pour mesme raison. Mais quand la Cire est fort seiche, soit qu'elle soit telle naturellement, ou de vieillesse, il ne la faudra pas cuire si longuement, mesmes bien souuent il la faut humecter avec de l'huyle, ou avec quelque Resine plus liquide. Faut aussi noter, que bien souuent on met la Cire blanche és Emplastres, afin qu'ils en soient plus blancs, soit que la Cire soit blanche naturellement, ou qu'elle soit blanche à force de lauer. La Propolis a la mesme consistance que la Cire, mais elle a vne fort grande vertu d'attirer, laquelle faculté n'est pas en la Cire, ou pour le moins bien petite, vray est qu'elle a quelque peu de vertu de digerer. Mais il y a quelque difference entre digeter, & attirer, comme Galien dit au commencement du septiesme liure *compos. pharm gener.* Pourquoy on met le plus souuent la Propolis és Emplastres, lors que l'Emplastre est hors de dessus le feu, afin que sa vertu attractive ne se perde.

La Propolis.

Il n'y a rien qui entre plus souvent *Autres*
 és Emplastres composez par les An- *choses*
 ciens Grecs, que la Gomme d'Encens, *qui y en-*
 la Myrthe & la Sarcocolla y entrent *trent.*
 bien aussi souvent; le Bdellium & le
 Styrax y entrent par fois, les autres
 choses y entrent bien peu souvent,
 horsmis que les Arabes & les Moder-
 nes mettent bien souvent le Canfre, &
 quelques autres choses en leurs com-
 positions.

Davantage, on met bien souvent *Comme*
 l'Encens és Emplastres, afin de rabatre *u s. la-*
 la violence des autres choses plus vio *ure de la*
 lentes: quelquesfois aussi afin de leur *Metho.*
 donner & faire auoir forme emplasti-
 que, principalement quand il est re. &
 & bien gras, quelquesfois aussi afin
 qu'il cuie la cause de la maladie, &
 qu'il digere quelque peu. On y melle *C'est la*
 pour les mesmes raisons la Manne *Manne*
 d'Encens, & outre ce afin de restreindre *des Grecs*
 quelque peu.

Toutes les autres Gommess entrent *Comme*
 pour la pluspart és Emplastres, afin de *pour -*
 leur donner quelque faculté & vertu, *quoy en-*
 & les met-on en la composition, ou *trent de*
 bien peu avant qu'y mettre les Resines *Empla-*
 à cause qu'elles ont leur substance plus *stres.*
 aquee & crasse: au contraire, les Resi-

nes sont plus aërees, & plus tenuës, comme nous l'auons monstré és Simples. Que si les Gommès sont liquides & recentes, & que nous ayons desir qu'une bonne partie de leur humidité & vertu demeure en l'Emplastre, il ne les faudra gueres faire cuire. Ce qui doit estre aussi obserué és suc, Liqueurs, Resines, & plusieurs autres, à cause que si on les fait cuire longuement, elles en deuiennent plus seiches, & perdent leur force & vertu.

En quel
temps.

Les Gommès, les Liqueurs, & les suc seichez, veulent tousiours estre mis sur la fin de la composition, que si on les veut premiereinent dissoudre en quelque humeur, il les faudra cuire iusques à tant que l'humeur soit consumée, puis les mesler avec le reste, lors que l'Emplastre commencera à refroidir.

Sucs li-
quides,
herbes
vertes.

Les suc liquides qui sont en la composition de l'Emplastre de *Janua*, veulent estre cuits en huyle. Les herbes vertes, en la composition de l'Emplastre de *gratia Dei*, veulent estre cuites en vin, iusques à tant que le vin soit consumé.

Que les
Empla-

On fait cuire les Emplastres en huyle, comme l'*Apostolicum*, *Ceronium*, *Oxy-*

croceum, Dininum, contra rapturam. Dissoluez les
chelon, ou ex succis, & de lanua, ou en vin,
comme l'Emplastre de *gratia Dei*. Ils sont
cuits en
boyle.

Quant au Vitriol, apres qu'il est dis- Vitriol.
sout en vin aigre, on le mesle en la
composition, lors qu'elle est retiree du
feu, se prenant bien garde qu'il ne
bouille, suiuant l'aduertissement de
Galien.

L'Erain brulé, le Verdet, le Chalci- Erain
brulé &
autres.
tis, l'Aimant, le Boliatmeni, la terre
Lemnienne, le Soulfre & l'Orpin, &
les autres choses qu'on peut mettre en
poudre, veulent estre mises en la com-
position toutes les dernières, lors que
la composition est retiree du feu.

Les graisses, on les met quand la
composition est encores sur le feu, les Graisses.
reiuuant tousiours.

Le Saffran, on le dissout en quelque Saffran.
humeur, & puis on le met en faisant les
magdaleons; & le Musc pateillement.

Quant aux Resines de Lentisque, de Des Res.
sines.
Terebenthine, de Meleze, de Pin, de
Pesse, de Sapin, & de Cyprez, on les
mesle bien souuétés Emplastres, pour
leur donner consistence, ou pour leur
seruir de matiere, & leur donner corps
avec le reste: quelquesfois à fin de les
rendre gluants & emplastiques: car les

autres choses ne rendent point l'Emplastre gras, ny propre à adherer à quelque partie: mais plüstoit aisé & facile à choir. Quelquesfois aussi on les y met, afin de donner à l'Emplastre quelque vertu & faculté, comme de digerer & mundifier, ou dessécher, ou quelque autre vertu que la Resine peut auoir en soy, comme ie l'ay enseigné, quand i'ay parlé de la faculté de chacune en mon traicté des Simples. Nous enseignerons cy-apres en son lieu, combien il faut mettre de chacun, & quand il les faut mettre en la composition. Encores que la Tormentine ait vertu d'amollir, d'eschauffer, & digerer, beaucoup plus grande que la Cire, si est ce qu'on la met bien souvent es Emplastres, seulement pour les rendre gluans, non pas pour leur donner quelque nouvelle faculté, ou pour augmenter celle qu'ils ont desia. Il en est de mesme des autres Resines qui sont ainsi grasses.

Tormentine.

Mais quand en la composition entre de Tormentine, & quelques liqueurs ou sucz seichez aussi, on fait premiere-ment dissouldre ces liqueurs, ou sucz, en quelque humeur propre, les couler, & les faire cuire iusques à ce que

l'humeur soit consumée; apres on les destrempe avec la Tormentine, puis on les mesle ensemble avec la composition de l'emplastre, lors qu'il est presque cuit & retiré du feu, afin que la Tormentine ne sente point de feu, ou bien peu, soit toute seule, ou avec autre, comme és Emplastres *Diachylon magnum, de Meliloto & de Mucilaginis*.

Les Metalliques, qu'on met és Emplastres, doivent estre diligemment & exactement pilez & passez par vn crible bien delié, afin qu'ils soient plustost fondus, s'ils se peuvent fondre, ou afin qu'ils ne soient fâcheux par leur aspreté, s'ils ne se fondent, encores qu'ils se pourroient bien fondre. Quant à ceux qui se peuvent fondre & liquesier, il en a esté parlé au liure precedent, quand nous auons traicté de la maniere de fondre & liquesier les medicamens.

Des Metalliques qui entrent és Emplastres.

La Litharge se peut fondre en eau, en huylé, en vin, en vin aigre; ou mettant quelques vns de ceux cy avec de l'huyle: vray est qu'il les faudra faire consumer en cuisant, mais aussi ils sont cause que la Litharge est plustost fondue, comme il sera dit cy apres.

Litharge, comment fondue.

Si on fait cuire vn bien peu, en temps

Empla-
stre, co-
ment
rendre
blanc.

clair & serain, à vn feu clair, vne liure de Litharge, & autât de Ceruse, meslez avec vne liure d'huyle, & autant d'eau, on fera vn Emplastre bien blanc; mais pour le rendre emplastique & gluant, il y faudra adjouster vn peu de Tormentine, ou de quelque autre Refine semblable. Si on y adjouste de Molibdena, l'Emplastre sera de couleur cendree: si la Litharge & l'huyle sont lauez, l'Emplastre en sera beaucoup plus blanc. Outre ces choses, il y en a des autres qui rendent les Emplastres blancs, comme sont la cire blanche, l'huyle blâchy à force de lauer, la Pompholix, le Spodium, la Chaux, les Ozbruslez, & la farine des Coquilles de poissons bruslez: que si en la composition de l'Emplastre on met dauantage de Ceruse que de Litharge, l'emplastre en sera plus blanc, mais il ne sera pas si gluant.

Verde. Si on met le Verdet tout cru en quelque Cerat, il rendra la composition de couleur verte: mais il est beaucoup meilleur de broyer plusieurs iours le Verdet au Soleil, avec fort vin aigre: car par ce moyence qui y est de mordant est aucunement adoucy. Mais si on fait cuire mediocrement le Verdet,

avec les autres choses, dès le commencement, l'Emplastre sera de couleur de Coing : si on le fait cuire davantage, il sera entierement roux. La Chalcitis bruslee, l'Orpin, la Sandaracha, la Poix noire, le Bitume, le Geyet, & quelques autres Simples, qui sont noirs avant qu'estre mis en la composition, rendēt *Gazate.* les Emplastres roux & bruns, meſmes si on les y met en assez bonne quantité, l'emplastre en sera noir. On rendra aussi vn emplastre de couleur de coing si on mesle du verdet parmy la Litharge, lors qu'il est cuit iusques à estre espais, puis qu'on le face recuire, iusques à ce qu'il deuienne roux à force de brusler.

La Cadmie des fourneaux, comme *Cadmie* aussi toutes autres choses pierreuses, *des four-* estants longuement pilees & broyees *neues.* en vin, ou autre liqueur propre, sont renduës meilleures, plus propres & aisées à fondre.

On met quelquesfois la Ceruse és *Ceruse.* Emplastres, pour refroidir & dessicher; quelquesfois aussi pour les rendre blancs, quelquesfois on la met comme pour seruir de matiere propre à faire Emplastres, côme en la cōposition de l'Emplastre *Hera*, des deux Sarraſines.

pla-
stre blanc,
comment
se fait.

Si quelqu'un veut faire un Emplastre blanc, il faut faire cuire une livre de Licharge lauee & autant de Ceruse, en neuf onces d'huyle: mais il ne la faut pas faire cuire longuement, à cause du peu de liqueur (car si on le fait cuire longtemps, elle en devient noire) il est bien vray que l'Emplastre n'en est pas si gluant, ny si adherant à une partie: mais pour le rendre tel, aucuns y adjoustent de Tormentine, ou de Resine Colophonienne bien luisante, afin de ne rien changer ny en la couleur, ny en la faculté de la composition: d'autres y mettent de cire blanche pour la mesme fin.

Rouge.

Brun.

Or tout ainsi que la Ceruse entre en la composition de plusieurs Emplastres, afin de les rendre blancs, aussi les Anciens auoient accoustumé d'y mettre le *Minium Sinopitum*, pour les rendre rouges, comme Galien l'enseigne au sixiesme liure, *Comp. phar. gen.* Mais pour rendre un Emplastre de couleur brune; il faut mettre de l'escaille de bronze, & faire le feu avec de torche de Pin, que les Latins appellent *Teda*, au lieu d'autre bois, comme il est dit au mesme lieu.

Quelques fois on fait cuire la Li-

tharge seule avec l huyle, iusques à ce ^{Blanc} qu'il soit assez espais, & lors on y met ^{de chef} la Ceruse en poudre, afin de rendre l'Emplastre blanc. On peut aussi mes-
 ler la Ceruse dès le commencement, comme aussi le sel, & les autres Metal-
 liques & terrestres, & les faire cuire a-
 uec la Litharge, à sçauoir lors qu'on ne
 se soucie pas de la blancheur, & qu'on
 ne les y met sinon pour y seruir de ma-
 tiere: vray est, que tant plus la Ceru-
 se est cuite; tant plus a elle de vertu de
 desseicher: pareillement la Litharge,
 & les autres Metalliques & terre-
 stres.

La Litharge donc a double vsage en ^{Double} la composition des Emplastres: car si ^{usage de} elle n'est pas fondue, elle y sert seule-^{la Li-}
 ment de matiere: mais si elle est fon-^{tharge}
 due, avec ce qu'elle rend la composi-^{en la cō-}
 tion plus gluante & visqueuse, elle des-^{position}
 seiche aussi, & tant plus elle sera cuite,^{des Em-}
 tant plus elle desseichera, & la compo-^{plastres.}
 sition en sera aussi plus gluante. S'il ^{Sa pre-}
 faut faire cuire la Litharge en huyle: ^{paration}
 & qu'en la même composition en-^{d'incise.}
 trent des mucilages, il faudra pre-
 mierement vn peu nourrir la Lithar-
 ge hors du feu, avec l'huyle, & apres
 la mettre sur le feu, y adjoustant

vn peu de mucilage, comme environ
deux onces : car cela gardera que l'huil-
le & la Litharge ne se brüsserôt point :
que s'il n'y faut point de mucilage, il
les faudra cuire longuement à petit
feu. Si on fait cuire la Litharge avec
Autre. le double d'huyle, l'Emplastre en se-
ra assez gluant & visqueux, encores
qu'il n'y ait point d'autre Simple des
espees de Resines, ou de nature de
Cire : mais elle le rendra encores plus
gluant ; s'il y a trois fois autant d'huyl-
le que de Litharge. Si en la composi-
tion de l'Emplastre entre de la Li-
tharge & de la Ceruse, il les faudra
premierement nourrir hors du feu,
avec vin-aigre, eau, huyle, ou quel-
que autre humeur liquide dans le
mortier avec le pilon, apres il les faut
faire cuire à petit feu, iusques à ce
qu'ils ayent pris corps, qu'on appelle,
& qu'ils soient rendus gluans. Car il
faut faire cuire longuement la Lithar-
ge en quelque humeur, si on veut
qu'elle rende l'Emplastre plus dessi-
catif & plus gluant. Pareillement,
tous les autres Metalliques & terre-
stres sont rendus plus secs, si on les fait
longuement cuire, mais ils n'en sont
pas plus gluans pourtant, hors-mis

ceux qui se peuvent fondre : mesmes les choses qui estoient gluantes auparavant, comme sont les liqueurs, les Gommcs, les Resines, la Cire & le Miel, en perdent leur viscosité.

Mais l'huile, qui est visqueux; non pas toutesfois tant à cause de son humidité, esttrédu plus gluât & visqueux par la coction, comme aussi par l'Antiquité. Avec ce que faisant fondre la Litharge & l'huyle ensemble, l'huile en est rendu plus visqueux beaucoup, tant à cause de ce qu'il ne reuiét iamais à sa premiere dureté, cōme aussi pour ce que par la siccité, il consume l'humidité de l'huyle. Tellement que la Litharge sans estre fonduë; mais seulement pilce bien deliée, demeslee longuement avec vne mediocre quantité d'huyle, se rendra en forme d'Emplastre, principalement si on la demesle au Soleil, ou en quelqu'autre lieu chaud.

Au contraire on fait cuire longuement le Verdet, la Chalcitis, l'escaille de Bronze, & semblables, afin que leur trop violente qualité soit aucunement adoucie & rabatuë. Quant au Ladanū, Galbanum, & Propolis, ou Cire vierge, & plusieurs autres, ils n'ont pas

L'Huyle
comment
se rend
plus vis-
que
un x.
Verdet
et au
res.

leurs qualitez si fortes, qu'elles ayent
faute d'estre adoucies, aussi ne les fait-
on point cuire, ou bien peu.

*La qua-
rité.*

Il faut faire cuire trois liures de Li-
tharge, quatre onces de Chalcitis, a-
vec trois liures d'huile, & deux liures
de graisse: vray est, qu'il est beaucoup
meilleur de mesler toutes ces choses
dans le mortier: deuant que les faire
cuire dans le chauderon. Si on faict
cuire la Litharge & la Cerase en pareil-
le quantité d'huile & d'eau, la com-
position sera fort fraisle, & ne se pour-
ra prendre contre la peau: mais si la
quantité des choses liquides est plus
grande, & qu'à cause de ce, on les fas-
se aussi plus longuement cuire, la cō-
position en sera gluante & visqueuse.
La Litharge fondue avec eau & huile
bonne quantité, fera vn Emplastre be-
nin, gluant, & blanc.

*Lithar-
ge cuite
avec vin
aigre &
Huile.*

Vne liure de Litharge cuire en deux
liures de vin aigre & autant d'Huile,
iusques à tant qu'elle soit fondue, faict
vn Emplastre fort gluant: mais enco-
re sera il plus gluant, si on y met trois
liures de vin aigre, & autant d'Huile,
mesmes qui la feroit cuire toute vne
iournee, l'Emplastre deuiendrait noir
& resplandissant Semblablement, si on

la faict fondre avec bonne quantité de vin & d'Huile. Toutesfois elle acquiert des facultez bien diuerses, selô qu'on la faict cuire plus ou moins, & selô la diuersenature du vin aigre, du vin, de l'eau ou de l'huile, & pourtant le Medecin doit specifier en ses ordonnances, la diuersité de chacun. Mais la composition en sera bié plus exquisite, si on broye la Litharge, en vne ou plusieurs ensemble de ces liqueurs, quinze iours durant, en Esté, à la chaleur du Soleil, la remuant longuemét tous les iours.

La quantité de l'Huile doit estre plus grande en la composition des Em- *Quelle doit estre la quantité de l'huile en Em-*
plastres, en Hyuer, qu'en Esté, d'au-
tant que par la chaleur de l'Esté l'Em-
plastre est rendu plus mol, estant com-
me à demy fondu, comme au contrai-
re il est rendu plus dur, estant congelé
par la froidure en l'Hyuer. Il en est de
mesme des Resines liquides: ou pour le
moins qui ne sont gueres seiches, & de
la Cire. Tant la Resine que la cire, iât
plus elles serôt grasses, humides, & re-
centes, tant moindre quantité en fau-
dra il mettre, soit en Hyuer ou en Esté.

Si on veut faire vn medicamét sem- *De Resine & de Cire.*
blable aux Onguets qu'on fait pour o-

ster les lassitudes ; & aux Cerats liquides , il faut mettre quatre fois autant d'huile que de cire : mais si on le veut faire dur & solide , en forme d'Emplastre , il faut mettre pareille quantité d'huile & de cire principalement si la cire est vieille & seiche : car quand elle est recente & grasse , il y en faut plus grande quantité que non pas d'huile , si on veut que le cerat ait consistance d'Emplastre , mesmement en Esté.

*Quelle
est dure
et soit
du.*

*Cerat
Diacu-
phor' in
La Cire
Et la re-
sine com-
ment re-
dent le
medica-
ment li-
quide.
Combien
de Resi-
ne entre
en vn
Cerat.*

Comme si on veut faire le Cerat Diacuphorbium , il faut mettre six drachmes de cire , six drachmes d'huile ou bien cinq , & vne drachme d'Euforbe : mais si pour rendre la composition plus gluante & visqueuse , on y veut mettre de Resine , il faudra diminuer la quantité de l'huile : car la Cire pour rendre vn medicament liquide , a besoin de bonne quantité de choses grasses , mais les Resines quand elles sont seiches , n'en demandét pas beaucoup , & si elles sont liquides , elles ont plustost besoin de quelque chose seiche , si on veut les reduire en forme d'emplastre Pour sçauoir combien il faut mettre de Resine en vn Cerat , l'experience nous en pourra redresages.

Prends donc trois parties de Resine

& vne partie de Cire, & les melle, puis
aduisé si la composition sera assez soli-
de pour vn emplastre, que si elle est
trop dure & seiche, il faudra augméter
la quantité de Resines, & si elle est trop
molle, il faudra diminuer la quantité
de Resine, ou augmenter la quantité
de cire. Il y a mesme raison au Propo- *Du Pre-*
lis ou Cire vierge, qu'en la Cire: car *polis.*
si elle est grasse & recente, il en faudra
mettre moindre quantité, pour faire
vn emplastre, que si elle estoit vieille &
seiche.

Si la composition a desia la consi- *Commēt*
stence d'un Cerat, & qu'on en vueille *le cerat*
faire vn Emplastre, il y faudra adiou- *est con-*
ster seulement la tierce ou la quarte par- *uerty en*
tie de cire: que si on y veut aussi mettre *Empla-*
de la graisse, & qu'elle soit fort hu- *stre.*
mide, il y faudra mettre la moitié de
Cire.

Qui mesleroit de la Cire avec de *Quand*
l'Huyle en pareille quantité, on fera *la Cire*
vn Emplastre de bonne consistance, *Et l'hu-*
pourueu que l'air soit temperé, mais si *le peult*
la Cire est par trop vieillé, & seiche, & *est ce me-*
que le temps soit froid, il y faudra vn *en pa-*
peu plus d'huile que de cire: au con- *reulle*
traire, si la cire est fresche & grasse, & *quantité*
le temps chaud, il y faudra vn peu *en qu'on*

moindre quantité d'huyle que de Cire, comme en vne liure de Cire grasse, douze onces d'huile, mais si la Cire est seiche, il faudra treize onces d'huile, plus ou moins, selon que la Cire sera seiche, & selon la quantité d'icelle, & que le temps sera chaud, ou froid. Afin aussi que la composition soit gluante, on a accoustumé d'y mettre de la Resine, principalement de Tormentine liquide, & y met on ordinairement la tierce ou la quatre partie autant que de Cire.

*Il est appelé Te-
traphtar.
macum,
pource
qu'il est
composé
de qua-
tre Sim-
ples.*

Il est bien vray, que quand on mesle parmy la Cire quelque chose qui se peut fondre, mais estant refroidie elle s'endurcit, il n'y faut pas si grande quantité de cire, comme en la composition du Basilicum Tetrapharmacum, on met de Cire, de Resine simple Colophonienne, de Poix, de suif de Taureau, mesme quantité de chacun. D'avantage quand on mesle des choses seiches parmy la Cire, comme sont les Metalliques en poudre, & les farines, on n'y en met pas beaucoup, comme en l'Emplastre de semence de lin qui est composé d'huyle vieil, deux livres: de Cire 20. onces: de Resine Colophonienne, & de graisse de porc, de cha-

cū vne liure & demie: de Litharge, vne liure: de Ceruse, & de mucilage de semēce de lin, de chacun six onces: d'Encēs, quatre onces: de farine bien déliee, vne once. Paul^{us} fait cuire les mucilages des semences de lin, de Fenoil, des racines de Guymauue, en huyle, en la cōpositiō du diachylō, iusques à tāt qu'elles ne boüillēt plus, c'est à dire iusques à ce que les mucilages soyēt cōsumez.

Les Emplastres qu'ō tait des choses Metalliques, si on y adioust peu de choses liquides avec, ils s'endurcissent incontinent bien fort, parquoy il n'en faudra pas faire grande quantité, mesmement si on les compose en Hyuer.

Empla-
stres des
Mettall-
iques.

Quant à la consistence que pourrōt auoir la Cire, l huyle, les graissēs, les moëllēs, Gommēs, Resinēs, le beurre, les choses liquides recētes & les gloātes, quand on les mēle avec des choses seiches, nous ne faisons pour le commencement, que le coniecturer, considerans la quāité & la consistence de chacune, sans que pour lors nous puissīōs cognoistre exactement qu'elle cōsistencē la cōpositiō pourra auoir estant faite; mais quand le tout est mēlé, lors on voit bien si la composition est trop clāire & liquide ou trop dure.

Cōsistē-
ce cōmē-
est reco-
gnue.

ce qu'il faut bien remarquer afin que quand on fera vne autre fois la mesme composition, on se puisse souuenir qu'elle doit estre la quantité de chacune chose qui y entre.

*Comment
on pour-
ra conie-
cturer la
quantité
de l'huyl-
le.*

On pourra coniecturer quelle doit estre la quantité de l'huyle, qui entre en vne composition, si on regarde aux choses avec lesquelles on le veut mesler, combien de temps on le veut faire cuire, & quelle est la disposition de l'air lors qu'on le cuit: car les choses Metalliques veulent estre cuites plus longuement, quand nostre intention est de desseicher sans aucune mordication, & que nous voulons aussi qu'ils soyent plus gluantes: parquoy aussi lors il y faut mettre plus grande quantité d'huyle, Que si la quantité de l'huyle est plus petite, il ne les faudra pas faire cuire si longuement, & si seront fresles, où on les conioindroit avec quelque Resine. Que si on faict cuire vn Emplastre avec huyle & vin aigre, ou vin, tant plus il y entrera de vin aigre ou d'huyle, tât plus seichera l'Emplastre.

*Où est
necessai-
re la Ci-
re, & où
non.*

Les Emplastres où entre du Ladanum, n'ont point besoin de Cire, au contraire il faut de la Cire où il n'y a

point le Ladanum, car le Ladanuma la mesme faculté de joindre & incorporer les medicaments, que la Cire. Si on met beaucoup de Cire en vne composition, cela diminuë la vertu du medicament.

Quand la Cire est fort recente, fort molle, & fort grasse, elle n'a pas besoin de beaucoup d'humour huileux.

Il n'est pas bon ny utile de faire cuire tous Emplastres d'une mesme façon, ^{Le moyë de cuire les Emplastres, & l'ordre qu'on y doit tenir.} mesme bien souvent la coction change non seulement la couleur, mais aussi la faculté & vertu : car on pourra bien faire cuire la Cereuse dès le commencement avec la Litharge, mais par la longue coction elle perdra sa blancheur, son adstriction, & sa vertu refrigerative; comme elle sera plus desiccative, si on la melle toute crüe en l'Emplastre; au contraire, elle fera toutes ses actions mediocrement si on la met en la composition lors que la Litharge est desia cuite, iusques à la consistance de Miel. Il faut aussi se prendre garde que ce pendant qu'on fait cuire la Litharge & les autres Metalliques, il le faut tousiours remuer avec vne spatule de fer, afin qu'ils ne brulent, à cause qu'ils vont tousiours

au fons par leur naturelle pesanteur.

Il faut
entendre
la Manne
d'Engens.

Quand la Litharge est cuite iusques à auoir cōsistence, il y faut adiouster les graisses, Resines, Gômes, la Manne, & la Cire, & lors que ces choses sōt cuites tellement qu'elles ne souillēt pl^s les mains, il y faut mettre le Galbanum, le Verdet, l'Opopanax, la Sarrasine, la racine de Panax, la racine de Chameleon, la Gentienne, la Myrrhe. Quand la Litharge est fonduë avec l'huyle, on y melle la Cire, & la Tormentine; & quand ils sont cuits, de façō qu'ils ne souillent plus les mains, on eslargit & amollit entre les doigts d'Ammoniac, & le met-on dedans, & puis apres la laine avec son suyn bruslee. Vray est, que si en la compositiō avec la Litharge, entre du suif, & de la Manne d'Engens, il les faudra mesler auāt que mettre la Cire, & les remuer continuellement, & quād ils serōt changez & fondus, on y mettra la Cire, la Poix seiche, & la Tormentine: quād ils ne souillērōt plus les mains, il faudra y adiouster le Galbanum, puis le Verdet & l'Opopanax dissouts en vin-aigre. La Litharge estāt cuite en huyle, il y faut adiouster de la crasse bien deliée, la remuāt continuellement, apres la Chalcitis,

lay ayant toutesfois osté premieremēt son acrimonie , avec du vin , ou bien pilee avec du vin aigre , & la faut mesler peu à peu.

Si on veut mesler avec la Litharge, du *Bitume,* Bitume, de la Poix, de la Cire, de Resine *Poix Li-* ou de Propolis il les y faudra mettre *re, &c.* lors qu'elle sera de sia espessie : & quand ceux là seront fondus , il y faut mettre le Verdet , & la pierre Pyritis. Quand la composition sera ostee de dessus le feu , & qu'elle sera vn peu refroidie ; il y faut mettre l' Alum , le Galbanum pestri & amolly , & la Manne.

La Myrrhe , le Bdellium , l'Encens, *Myrrhe* & l'Opopanax , veulent estre broyez *Bdellium,* avec vin aigre , quelques fois la Colle *&c.* de poisson aussi hachee menu : la poudre de laine ensuyee , la Manne & le Galbanum , veulent estre mis en la composition hors du feu.

La Tourmentine & la Cire , y veulent estre mis , quand la Litharge est cuite iusques à auoir consistance , puis apres l'Ammoniac amolly entre les doigts , & lors on y peut mettre aussi le Verdet & l'escaille de Bronze : apres ceux-là l'Erain brulé , la resine de Pin & la Cire , & finalement les Metaliques.

Tourmentine & Cire.

*La fin
de la co-
llion.*

*Quelle
consistē-
ce est l'ō-
ne & s'
ient elle
se cog-
noist.*

Les Emplastres sont lors assez cuits, quand nous sommes paruenus au but auquel nous pretendions, à sçauoir quand ils ont la consistence qu'ils doiuent auoir, la vertu & faculté qu'on en espere, la couleur requise, & l'odeur aussi Or pour cognoistre s'ils sont de bonne consistence, à sçauoir solide, ou espesse, gluante, & propre à adherer à quelque partie, il ne faut que prendre vne petite portion de la composition, & la laisser refroidir sur du cuyure, sur du marbre, sur quelque metal, dans de l'eau, ou en quelque autre façon, & si lors elle ne soüille point les doigts, & qu'on voye que le tout soit bien incorporé, la composition sera assez cuite, mesmes si elle n'est point fresse, ains gluante, maniable, mal aisee à rompre, ayant la dureté de la cire quand elle est vn peu amolie au feu, ou par quelque autre chaleur.

*Cōment
on cog-
noistra
la faculté
de
l'Em-
plastre.*

Mais pour cognoistre si l'Emplastre a la faculté qu'il doit auoir, il faut considerer si les vertus, que le Medecin vouloit demeurer en leur entier, y sont demeurées sans estre aucunemēt diminuees par le feu, si celles qu'il desiroit estre acreuës, ou diminuees, le sont aussi, ce que tu pourras auer-
ment

ment coniecturer, tant par la longueur ou briefueré de la coction, comme aussi par la mixtion des autres Simples: mais la vraye & certaine preuue est l'experience laquelle estant cognüe par le Medecin qui l'aura mis en vſage, il t'en pourra redre certain. Or la diuer- *Qui la*
ſiré du feu, non pas ſeulement en ce *peut*
qu'il est grand & violent, ou petit & *changer*
foible, mais meſmes la diuerſité de la
matiere de quoy on faiét le feu, & la
longueur de la coction changent la fa-
culté de la composition: car ſi le feu
est trop violent, il brulle & noircit,
comme aussi quand on l'y laiſſe trop
longuement, & qu'il y a de la fumee,
comme est communément le feu de
torche, de Pin, & d'autres matieres,
qui à cause de la grande abondance de
Reſine qu'elles ont ſont vn peu fort
fumeux, ou bien quand on faiét la cõ-
position en temps nebuleux, & en air
trouble & groſſier: au contraire, le
feu cuit plus mediocrement, quand il
est faiét de bois ſec, qui ne faiét point
de ſumee, mais rend vn feu clair &
pur, & qu'on faiét la composition en *En quel*
air pur & ouuert. *ſeu on*

On fait cuire la Litharge quelques *ſeu on*
fois avec grand feu cler, & d'autres *re la Li-*
tharge.

fois à petit feu.

Quand
le Dia-
chylon
est assez
cuit.

L'Emplastre Diachylon de Nicolas Alexandrin, est lors assez cuit, quand on voit des petites bouteilles s'eleuer au dessus, & y demeurer, comme dit le mesme autheur au chap. 104.

De la
garde
des Em-
plastres.

Des Emplastres les vns se gardent en boittes rouges, d'autres en boittes de bois, d'autres on les enveloppe de peau, toutesfois auiourd'huy pour la pluspart on faiët des magdaleons, lesquels on enveloppe de papier, suyuant en cela l'exëple de Democrates, cōme il en est parlé au 5. de comp pharm. gen.

On l'ap-
pelle au-
trement
Empla-
stre blanc.

L'Emplastre Diachylon commune, selon que Mesué l'a descrit, se faiët en la maniere qui s'ensuit. Il faut prendre de Litharge, qui ne tienne rien du Plomb, ny de crasse ou ordure, & qui soit pilee bien delié, yne once & demie: & d'huyle vieil bien cler, trois onces, & les broyer & demesler longuement ensemble en vn mortier de pierre, avec vn pilon de fer: apres

On le
faiët bien
aujour-
d'huy en
vn mor-
tier de
Bronze.

cela il les faut faire cuire à petit feu, les remuant tousiours avec yne spatule, iusques à ce que la Litharge soit espessie: lors il les faut oster de dessus le feu & les laisser refroidir peu à peu. Cependant, il faut faire vn bien peu bouillie de trois onces de mucilage extraict des semences de Lin & de Fenugrec, & des racines de Malue: & estant vn bien peu bouillie la faut mesler peu à peu parmy la Litharge & l'Huyle, les incorporât tres-bien avec vn pilon de bois: finalement il faut cuire tout ensemble, iusques

à ce qu'il soit de bonne consistance & espes-
seur.

Pour le faire Treatum ; il ne faut sinon met- *C'est mē*
tre d'Huyle de Glayeul ou flambe au lieu de *il se peut*
l'huyle commun, ou bien mettre de la Poudre *faire*
d'Iris ou Glayeul, vne once pour chaque li- *Treatm.*
vre. Si on y adioust vñ peu de mucilage de se-
mence de Melilot, il en sera plus sedatif de
douleur.

Auiourd'huy nous le preparons, cō- *Obser-*
me il a esté dict, aucuns toutesfois font *nation*
trempier trois iours les semences de *notable.*
lin & de Fenugrec nettoyees de toutes
ordures, & les racines de Malue mon-
des & concassees en eau sur les cen-
dres chaudes, & apres cela les font
cuire iusques à la moitié, les remuant
tousiours, & les coulent : cela faiēt, ils
font cuire quelque espace de tēps vne
liure de ceste colature, avec l'huyle,
& apres ils adioustent la Litharge en
poudre, & la remuent continuelle-
ment avec vne spatule, pendant qu'el-
le cuit, & ils la font cuire iusques à ce
qu'elle ne iette point de bouteilles, &
qu'elle ne meine plus de bruit en cui-
sant, ou bien iusques à ce qu'en
prenant vne goutte, & la mettant sur
vn marbre, ou dans de l'eau froi-
de, pour la faire refroidir, on voye

qu'elle est de bonne consistance.

Note.

Si l'huyle & la Litharge estoient diligemment lauez, la composition en seroit beaucoup plus blanche.

*La composition
de cest
Emplastre selon
Nicolas.*

Selon Nicolas Alexandrin ceste composition se fait d'huyle vieil, quarante deux onces : de Litharge, trente six onces : de racines de Malue sauvage, de Guymauue, de semences de Fenugrec & de Lin, de chacun douze onces. Il faut donc faire tremper les racines & les semences en trois phioles d'eau, trois iours entiers, les faire apres cuire iusques à la moitié, & les couler : vne liure de l'expression veut estre apres cuite quelque temps avec l'huyle, & en icelle faut mesler la Litharge en poudre & faire cuire iusques à ce qu'elle le soit assez, la remuant tousiours, & quand elle sera parfaitement cuite, à sçauoir quand elle jettera des petites vessies & bouteilles, qui demeureront, il la faudra retirer du feu, & l'ayant laissée refroidir, la serrer.

*Notable
observation.*

L'en ay veu qui demesloyent longuement la Litharge avec l'huyle, dans vn mortier de Bronze, avec vn pilon de fer, & par ce moyen elle estoit blanche, mais incontinent qu'elle sentoit le feu, elle deuenoit fort noire, ce

qui estoit du tout mal conuenable au Diachylon.

Il faut donc mettre la Litharge dans le vaisseau, qui est dessus le feu, & y mettre l'huyle peu à peu, les meslant tousiours avec vn pilon de bois, & quand ils seront bien meslez & incorporez ensemble, il y faut mettre vne bonne partie des mucilages, & les faire cuire, & quand elles seront consumées, il y faudra mettre le reste, les remuant continuellement.

*La Litharge
comme
meslée
avec
l'huyle.*

Pource que la Litharge est fort subiecte à brusler il est besoin de la remuer tousiours avec vne spatule bien large, à fin de garder qu'elle ne touche au fons du vaisseau: il faut aussi que le feu ne soit pas violent, & s'il y faudra mettre les mucilages, comme il a esté dict.

*La Litharge
doit estre
remuée
contin-
sious.*

Il sera bien aussi plus blanc, comme on demande qu'il soit, si on y met bien petite quantité de mucilage extraicte de la semence de Fenugrec: car quand il y en a beaucoup, la composition en est jaune. Aucuns adioustēt vn peu de sel au commencement qu'ils veulent extraire les mucilages, à fin qu'il en soit plus cler & plus blanc. Pareillement la Litharge bien lauee en eau cōmune ou en eau salce est cause qu'il est beau-

*Comme
sera ren-
du plus
blanc
cest Em-
plastre.*

coup plus blanc, comme aussi quand on la cuit mediocrement : car quand on la faiët cuire longuement & presque bruslet, elle en deuiet ou fauné, ou rouge, ou noire, mesme s'il y a grand feu & violent la Litharge deuiët incontinent noire.

Le Diachylon
grand,
La proportion
de l'huyle
le V de

la Litharge,
est semblable
à la composition
precedente.

Choses
notables
à observer.

L'Emplastre Diachilon, surnommé grand, selon Mesué, est composé de Litarge pure, pilée & lassée, douze onces : d'huyle de flambe, d'Aneth, & Camomille, de chacun huit onces : de Mucilages de semences de Lin, de Fenugrec, de racines de Guymaue, de figues grasses, de raisins secs, de suc de Glayeul, de Squille, de Suyn de laine, de Colle de Poillon, de chacun douze drachmes & demye : de Tormentine, trois onces : de Resine de Pin, & de Cire jaune, de chacun deux onces. Il faut faire ceste composition, comme le Diachylon commun.

Il faut extraire les mucilages, comme nous auons dit cy deuant, & si faut nourrir la Litharge avec l'huyle, dans le mortier ou dans le vaisseau, où on veut faire la composition, longuement auant que la faire cuire, la remuant toujours : cela faiët, il la faut faire cuire à petit feu, & quand elle cōmencera à s'espessir, il y faut mettre peu à peu les mucilages : quand elles seront presque consumées, il faudra oster l'Emplastre

de dessus le feu, & y adiouster les sucs de Glayent, & de Squille, & la mucilage de la Colle de poisson, extraicte en vin & eau meslez ensemble & cuits: & apres que ces choses seront cōsumees, l'Emplastre sera assez cuit, & y pourra-on mettre la Cire en petits morceaux de la Resine de Pin, lesquelles estās fōdues, il faut retirer la compositiō hors du feu, & y mesler la Tormentine, & le Suyn de laine: car ces choses ne veulent, estre cuittes aucunement.

L'Emplastre de mucilage, bastard, est composé de mucilages de semence de Lin, de Fenugrec, de Guymauue, & de la moyenne escorce d'Orme, de chacun quatre onces & demie, d'huyle de Lis, d'Anet, de Camomille, de chacun vne once: d'Ammoniac, de Galbanū, d'Opopanax, de Sagapenum, de chacun demie once, de Cire neufue, vingt onces: de Tormentine, deux onces: de Saffran, deux drachmes, formez vostre Emplastre.

*L'Em-
plastre
de mucilages
bastard.*

Il faudra extraire les mucilages en la façon que nous auons dict cy-deuant, ayant premierement bien pilé l'escorce d'Orme: il faut aussi faire consumer ces mucilages en l'huyle en cuisant, & laisser rasseoir les huiles pour les nettoyer: ou bien il les faudra

*Observer
tions.*

couler par vn linge, sans les rien exprimer: puis il faut mettre la Cire en petites pieces, avec l'huyle, & la faire fondre. Quant aux quatre liqueurs, sçavoir l'Ammoniac, le Galbanum, l'Opopanax, & le Sagapenum, il les faut dissoudre en vin aigre, & les couler aussi par vn linge & estâs coulez les mesler avec l'huyle, & la Cire fondus & chaudes: finalement quand la composition sera hors du feu, il y faut mettre la Tormentine, & mesler tresbien le tout ensemble, se prenant bien garde que rien ne se mette en grumeaux & morceaux; Quant au Saffran, il le faut piler, & l'estendre sur le marbre, quand on formera les magdaleons, & par ce moyen le mesler en la composition.

Où en
decoctio
de Camo
mille, &
Mehlot

L'Em-
plastre
de Meh-
lot, de
Mesué.

L'Emplastre de Mehlot, de Mesué, se fait de Mehlot, six onces de fleurs de Camomille, de semences de Fenugrec, de racines de Guymauves, d'Aluine, de Mariolaine, de bayes de Laurier de chacun trois drachmes: de Cardamome, de Soucher, de Glayeul, de Cannelle, de Spica Nardi, de semence d'Ache, d'ammi, & d'Anis; de chacun deux drachmes & demye: d'Ammoniac dix drachmes: de Styrax, de Bdelium, de chacun cinq drachmes: de Tormentine, vne once & demye: de figues grasses, au nombre de douze: de suif de Bouc, de Resine de

chacun deux onces & demye: de Cire, six onces d'huile de Marjolaine, & de Spica, autant qu'il en faudra pour infuser & estendre le tout.

Le suif de Bouc estant coulé & la resine & la Cire, veulent estre fondus dans les huyles, les Figues, grasses ou bien vn peu humectees & trempées, il les faut bien piler, & les passer par vn linge ou par vne estamine, ou par vn tamis de soyes de cheual, & les mesler avec les autres, apres il faut dissoudre l'Ammoniac & le Bdellium en vin-aigne, les conlét, & les y mesler aussi, puis la Tormentine: finalement estant refroidy, il y faut mettre les poudres des racines sechées, des Herbes, des fleurs, & des choses aromatiques, & avec ceux là, le Styrax pilé à part exactement.

*Comme
environ
vne once
de cha-
cun.*

Si la quantité des Figues estoit petite, & la quantité des poudres grande, & qu'il ne les faille rien sasser, on les porroit bien hacher menu, & les piler avec le reste. Quant aux bayes de Laurier, il faudra oster l'escorce de dessus.

*Observa-
tion*

Aucuns trouuent meilleur de faire dissoudre l'Amoniac & le Bdellium, en l'eau de la decoction de Melilot, de

*L'Amo-
niac, &
le Bdell-
lium dis-
sout.*

Camomille, & de Fenugrec : estimans que par ce moyen l'Emplastre est rendu plus remollitif : mais il est beaucoup plus mal-aisé de les dissoudre en ceste eau, que non pas au vin aigre, à cause que le vin aigre, qui est de plus subtiles parties, penetre mieux ; & les fait plustost fondre.

*L'Em-
plastre de
Nicolas.*

L'Emplastre Ceroneum, de Nicolas, est composé de poix prise des navires coulee de Cire de chacun deux onces & trois drachmes : de Sagapenum, deux onces, d'Ammoniac, de Tormentine, de Colophonienne, de Saffran, de chacun vne once, & trois drachmes d'Aloës, d'Encens, de Myrthe, de chacun vne once : d'Opopanax, de Styrax, de Galbanum, de Mastice, d'Alum, de Fenugrec, de Styrax rouge, de Bdellium : de chacun trois drachmes : de Litharge, vne drachme & demye.

*Notable
observation.*

Le Sagapenum, le Galbanum, l'Opopanax, & l'Ammoniac, veulent estre rompus ou plustost coupez, & mis tremper en vin, qui les couvre, toute vne nuit, apres cela il les faut faire cuire, iusques à ce que le vin soit à demy consumé : & les couler, lors il y faut adiouter la Poix coulee, & la remuer tousiours avec la spatule, & la Poix estant fondue, on y pourra mettre la Cire : la Cire estant fondue, il y

faut mettre la Colophonienne coulee, & apres tu y pourras adiouster le Sty-
rax pilé & mis en pieces avec vn pilon
chand : quant au Mastic, l'Encens, la
Myrrhe, le Bdellium, il les faut piler
& passer & les y mettre quelque peu de
temps apres, puis la Tormentine, l'A-
lum, la Litharge, & le Fenugrec. Et
quand l'Emplastre sera cuir, il le faut
ietter dans de l'eau froide, & apres l'a-
voir retiré, le fort exprimer avec les
mains, à fin d'oster toute l'eau, & avec
la poudre d'Aloës, esparse sur vn mar-
bre engraisé d'huile Laurin, le faut
fort pestre, & avec le Saffran en pou-
dre formez les magdaléons, engraisant
les mains avec le mesme huile.

Vray est, que Nicolas Alexandrin,
fait cuire la Litharge pilee bien delié a-
vec l'huile; iusques à ce que ce soit as-
sez, & apres il y adiousté la Poix, la-
quelle estant fonduë, il y met la Cire,
& icelle fonduë, il y adiousté les lar-
mes coulees, l'Ammoniac, le Sagape-
num, l'Opopanax, le Galbanum, les
deux Syrax & la Tormentine, & les
demeille bien avec la spatule, apres il y
met la Colophonienne, l'Encens, le
Bdellium, l'Alu, la Myrrhe, & le Fenu-
grec en poudre, les meslant peu à peu: &

quand il est cuit, il le iette dans l'eau.

*Ceroma
que si-
gnifie.*

On appelle cest Emplastre Ceroneū, mais Ceroma à parler proprement, signifie l'huyle duquel les luitteurs s'engraissent.

*Comment
on fait
aujour-
d'huy la
Ceroneū.*

La façon qu'on a aujour d'huy de faire cet Emplastre, est beaucoup meilleure que les precedentes : car on fait foudre la Poix, & la Colophonienne, & les coule on & fait on fondre la Cire avec. Quant au Sagapenum, l'Ammoniac, le Galbanum, l'Opopanax, & le Bdellium, on les dissout en vin, & les coule on, & apres les auoir fait cuire insques à ce que le vin soit quasi tout consumé, on les mesle petit à petit avec le reste, apres on y met la Tormentine, finalement la poudre de toutes les autres choses bien delicee & sassee : mais le Saffra on ne le met sinon en pestillant la cōpositiō sur le marbre. Il se faut bien aussi souuenir de s'égraisier les mains avec huile, à fin que l'Emplastre ne se prenne aux doigts. Mais plustost des liqueurs estans cuittes, comme j'ay dict, on y mesle particulièrement la Cire, la Résine, & la Colophonienne fondues, ou bien on mesle à part la Cire avec ces Liqueurs, laquelle estant fondue, on y mesle les autres deux,

*En charge
cuite avec
vin
aigre &
huile.*

apres les auoir fait fondre petit à petit, & par ce moyen elles s'assemblent mieux & plus soudain en vn corps. mais si on pèse mettre tout en vn coup les liqueurs dans la Cite, dans la Poix, ou dans la Colophonienne, ou ceux cy dans les Liqueurs, on peut estre assuré que les Liqueurs iront incontinent au fond, à cause de leur pesanteur, & qu'elles se brusleront : d'autant aussi qu'ils sont aigueux, il sera fort mal aisé de les mesler avec les autres choses grasses, qui vont toujours au dessus, à cause de leur legereté, de sorte que devant qu'on les puisse mesler, les Liqueurs seront bruslees, ou peu s'en faudra.

Il se faut bien aussi prendre garde *Autre.* diligemment, que l'Aloës, ny la Myrrhe ne se bruslent, & qu'elles ne rendent l'Emplastre gruméleux.

D'autres, comme pour vn secret, font *Quel-* dissoudre le Sagapenum, l'Ammoniac, *ques* le Galbanum, l'Opopanax, & le Bdel- *simples* lium en vin, puis les font cuire, iusques *dissoudre* à ce qu'ils ayent la consistance d'Em- *en cette* plastre : & apres cela ils y meslent la *composi-* Tormentine, & la remplissent peu à *tion.* peu sans point de feu (ce qu'ils obseruent, non pas seulement en la compo-

sition de cet Emplastre Ceroneum, mais aussi en l'Emplastre precedent de Melliloto, & autres) apres ils font fondre la Cire & la Poix ensemble, avec la Colophonienne, & les meslent, & finalement les autres choses.

L'Emplastre Oxycroceum, selon la description de Nicolas, est composé de poix navale, de Saffran, de Colophonienne, de Cire, de chacun quatre onces : de Tormentine de Galbanum, d'Ammoniac, de Myrrhe, de Mastie, d'Encens, de chacun vne once & trois drachmes.

L'Oxy-
croceum
de Nico-
las.

Obser-
vation
necessai-
re.

Il faut faire tremper le Galbanum, & l'Ammoniac en vin aigre toute vne nuit, le lendemain les faut faire fondre sur le feu, & les couler, puis les faire cuire derechef, iusqu'à ce qu'une partie du vin aigre soit consumée, & lors il y faut adiouster la Poix navale coulee, laquelle estant fondue, on y met la Cire; & apres qu'elle sera liquesce, on y mettra la Colophonienne, puis la Tormentine; quelque temps apres, y faut mester le Mastie, l'Encens & la Myrrhe, les meslant tousiours avec la spatule. Estans cuits, il les faut ietter dedans de l'eau froide, & les exprimer bien fort avec les mains, & sur vn marbre engraisé d'huyle, avec

la poudre de Saffran bien deliée former les Magdaleons. D'autres fondent la Poix navale coulée, la Colophonienne, & la Cire; & lors que ces choses sont encores chaudes, ils y meslent les Galbanum, & l'Ammoniac, apres les auoir dissoults en vin-aigre, & coulez. Ces choses estans cuites, ils y mettent le Mastic, l'Encens, & la Myrthe; finalement la Tormentine: & quand il est desia refroidy, ils y meslent le Saffran en poudre, pestissant le tout avec les mains dessus le marbre: vray est qu'en Hyuer on y peut adjoüster vne once d'huyle, à cause de la siccité de l'Emplastre. Nicolas Alexandrin fait cuire la Poix avec vne partie de vin-aigre, en vn pot neuf, iusques à la consommation du vin-aigre, & avec l'autre partie, l'Ammoniac: quant à l'Encens, il le pile dissoult dedans le mortier, puis les fait cuire, les remuant tousiours, se prenant bien garde que le vin-aigre ne s'en aille. Quand le vin-aigre est consommé, il y adjoüste le Galbanum, la Myrthe, & le Mastic, & apres que ces choses ont bouilly, il y adjoüste peu à peu le Saffran en poudre;

apres il le ierte dans le Mortier, & forme les Magdaleons. Mais, pour dire ce qui m'en semble, les autres façons de faire me plaisent plus.

Pour
quoy cét
Empla-
stre est
appellé
Oxicro-
ceum.

Sa con-
ueissance
avec le
Ceronu

Cet Emplastre est appelé Oxicroceum, à cause du vin-aigre, avec lequel il faut tremper & dissoudre le Galbanum & l'Ammoniac, & du Saffi à qu'on y met en bonne quantité, car il y en entre quatre onces; & au Ceronum n'y en entre qu'une once & trois drachmes. D'adantage, en la composition du Ceronum, on dissout les liqueurs en vin, quant au reste, ils sont fort semblables; vray est, que le Ceronum est plus vertueux, & l'Oxicroceum est plus cher, à cause de la quantité du Saffran, laquelle on amoindrit diversement; car pour le rendre à meilleur marché, on n'y met aujourd'huy que deux onces de Saffran. Mais la tromperie n'est pas fort grande; car le Saffran ne luy donne pas plus de vertu qu'au Ceronum, de sorte que ie ne voy point de raison pourquoy on a mis si grande quantité de Saffran en ceste composition, sans qu'il soit beaucoup nécessaire, & sans qu'il luy donne grande vertu.

L'Emplastre de Ianna, de Nicolas, est composé de suc d'Ache de Plantain, de Betoine, de chacun vne liure : de Cire, de Poix, de Resine, de Terebentine, de chacun vne liure & demie : formez vostre emplastre. *C. Iuy. de Ianna, de Nicolas.*

Il faut cuire les trois derniers dans les suc, à petit feu, & les remuer continuellement, iusques à ce que les suc soient consummez ; & y ayant mis la Tormentine ; il leur faut faire faire vn bouillon ou deux. D'autres font cuire la Tormentine avec les choses dites, puis meslent l'autre partie hors du feu afin de corrompre la siccité des autres : & par ce moyen ils font que l'Emplastre est de meilleure forme. Mais quât à moy, j'aymerois beaucoup mieux faire cuire les suc à part, iusques à estre espaisiss comme vin cuit, puis faire fondre les autres, & les mesler ensemble. Je ne trouue point rien en l'vn ny en l'autre Nicolas ; la composition de cet Emplastre, ny des trois suyans avec, ains seulement entre tous ceux-cy, j'ay trouué le Ceroneum, l'Oxycroceum, & l'Apostolicum. *Observations necessaires.*

L'Emplastre de gratia Dei, de Nicolas, est composé de Tormentine ; demie liure : de Resine, vne liure : de Cire, quatre onces : de Mastice, vne once : de Verueine, de Pimpinelle, & de Betoine, de chacun vn manipule. *De gratia Dei, de Nicolas.*

*Obser-
vations
notables.*

Il faut concasser ces herbes, & les faire cuire en bon vin blanc & puissant, iusques à ce que la tierce partie du vin soit consumée; puis les couler, & jeter là le marc des herbes, & dans la colature faut faire cuire la Cire, la Resine & le Mastic, iusques à ce que la composition ait vn corps & consistance conuenable; lors les faudra retirer de dessus le feu, & y adjouster la Tormentine, les remuer tousiours avec la spatule, & former l'Emplastre. Il faut prendre toutes ces herbes fraiches & recentes, les hacher menu, & les piler; puis les faire cuire en bon vin blanc & puissant, iusques à ce que les herbes soient dissoutes, & lors les faudra couler; & dans le reste du vin qui sera coulé, faut faire cuire la Cire & la Resine iusques à ce que la colature soit presque consommée, & lors il y faudra mettre le Mastic; finalement la Tormentine, & les faire bouillir vn bouillon, puis les retirer du feu, & quand il sera refroidy, mettez vostre composition en Magdaleons.

Autre.

D'autres font cuire la Resine seulement dans la colature, & quand la colature est presque consommée, ils y adjoustent la Cire, & finalement la Tor-

mentine, lors que la composition est hors du feu, & quand elle commence à se refroidir, ils y meslent le Mastic en poudre. L'une & l'autre de ces deux dernières façons, est meilleure que non pas celle de Nicolas: car le Mastic ne peut souffrir la coction, à cause de la tenuité de sa substance.

Auiourd'huy, pour le rendre plus blanc, on y met vn peu plus grande quantité de Tormentine, puis on le tire comme on fait les Penides.

L'Emplastre qu'on fait contre les hernies, selon Nicolas, est composé de Poix nauale, d'Asphalte, de chacun trois onces: de Litharge, de Cilles herre rouge, de Colophonienne, de Galbanum, d'Ammoniac, de chacun deux onces: de Guy de chesne, six onces: de Boliarmeni, des deux Symphytum ou consoude, de Gy ou Plastre, des deux Sarrafines, de Vers de terre, de Noix de Galle, de chacun quatre onces: de Myrthe, d'Encens, de chacun six onces: de Tormentine, deux onces: de sang humain, vne liure. Il faut donc prendre la peau d'un mouton incontinent qu'il est estorché, & la faire cuire vinge & quatre heures; & apres auoir exprimé la peau, & l'auoir iettée là, il faut mettre dans la decoction de Guy de chesne, & apres l'auoir fait cuire longuement, il les faut retirer du feu, & y adjouster la Tormentine, la Litharge, la

Colophonienne, & quelque peu apres le Mastic, l'Encens, la Myrthe, le Galbanum l'Aminoniac, & les Vers de terre : & vn peu apres les deux Consouides, le Gy, le Bolarm ny : & lors il les faut remettre sur le feu, & y adjouster le sang humain, la Sassaïne longue & la : onde : finalement l'Aloës, les remuant tousiours avec la spatule : puis il le faut verser sur vn marbre oinct, avec huyle violet, & le bien pestri avec les mains : & derechef il le faut piler continuellement deux ou trois iours dans le mortier.

*Precau-
tions ou
observa-
tions ne-
cessaires.*

Quand on a fait cuire les Bayes de Guy de Chesne, iusques à ce qu'elles soient dissoutes en la decoction de peau de mouton recente, dont nous auons parlé, il les faut couler & exprimer, puis ietter le marc, & y adjouster la Litharge, vn peu apres la Cire, la Poix, & la Colophonienne, lesquelles il faut tousiours remuer en cuisant, à fin qu'elles ne brulent. Quand ces choses sont cuites, & que l'eau est quasi toute consumee, il y faut adiouster le Galbanum & l'Aminoniac dissouts en vin, & passez par l'estamine. La Myrthe & la Tormentine, il les faut mettre quand la composition est hors du feu, & estant encores chaude, il faut mettre l'Encens & le Mastic. Quant aux Vers de terre, il les faudra bien lauer en vin,

& les faire cuire en d'autre vin à part. Cest Emplastre s'endurcit fort avec le temps, si on n'y met point d'huyle. D'autres apres avoir coulé le Gy, mettent hors du feu la Cire, la Colophonie, & la Tormentine; quelque temps apres ils y mettent les liquents dissoutes, coulées & cuites, comme il a esté dit souuent; finalement la Litharge, le Gy, l'Encens, la Myrthe, le Boliarmeny, le Sang humain, & les autres choses qui se peuvent piler & mettre en poudre.

L'Emplastre qu'on nomme *Diuinum* selon Celsus Nicolas, est composé de Galbanum, de Myr- que est rre, de chacun vne once & deux drachmes: appelle d'Ammoniac, trois onces & trois drachmes: Diuinu. d'Opopanax, de Mastic, de Sarrasine longue, Ce qui de Veider, de chacun vne once: de Litharge, & se fait d'huyle commun, de chacun vne liure & de bien tost mie; de cire neufie, huit onces d'Encens vne à cause once & vne drachme: de Bdellium, deux on de la pe- ces! Méslez le tout comme il appartient, tité qu'ité

Il faut nourrir long temps deuant que faire la composition, la Litharge avec huyle, & puis la faire cuire iusques à ce qu'elle soit espaisse; & lors y faut adiouster la Cire en petites pieces, laquelle estant fondue, il les faut retirer du feu, & y adiouster le Galbanum, d'huyle. Precau- tion.

l'Ammoniac, l'Opopanax, le bdellium (s'il est mol) dissoluts en vin-aigre ou en vin, coulez & cuits: apres cela il faut mettre la poudre de Myrthe; & de Bdellium, (quand il est sec) de Mastic, d'Encens, de Sarrasine, & d'Aymant; finalement le Verdet, de peur que si elle cuit trop longuement, la composition ne deviène rouge, il faut bien toutefois que la composition soit encores bien chaude, ou autrement, à cause de sa durté & solidité; il seroit mal aisé de mesler le tout. Si tu veux que la composition soit de couleur fauve, il y faut mettre le Verdet à demy-bruslé, ou bien le rendre tel en cuisant; si tu la veux rouge (comme on l'estime estre bonne en Languedoc) il faudra mettre deux ou quatre drachmes de ce Verdet, lors que la Litharge commence à cuire, & le reste du Verdet le faut mettre à la fin; que si tu ne le veux pas de ceste couleur, il le faudra tout mettre en la composition sur la fin & le dernier.

De Mar- On réduit aujourdhuy en forme de
rube Emplastre, à force de cuire, l'onguent
verd, se- Tetrapharmacu, & l'onguet de Cernise.
lon Nico-
las Ale- L'Emplastre appellé *Apostolicum*, de Nico-
land, li- las, est composé de Litharge, six onces: de Cire

de Mauricienne, de Colophonienne, de chacune deux onces : de Propolis, de Guy de chesne, de chacun vne once : d'Ammoniac, de Cadmie en pierre, de chacun six drachmes : de Mastic, d'Encens, de chacun vne once & demie : de tormentine, de Bdellium, d'Opopanax, de Galbanum, de Myrthe, de Sarcocolla, d'Eraïn brulé, d'escaille de Bronze, de Verdet, de Diamant, de Sarrazine ronde †, de Mumie, de chacun trois drachmes.

quel
s'accorde
en tout le
reste,
hors-mis
qu'il est
tout dis-
persé au
poids.

Après qu'on a nourry longuement la Litharge avec l'huyle, on les fait cuire, les remuant tousiours, iusques à ce qu'ils ayent la consistance d'Emplastre, ou bien iusques à ce que les mettant en vne escuelle, ils soient amassez en façon de Miel ou de Cire, & lors il y faut faire fondre la Cire, la Colophonienne, le Mastic, l'Encens, la Myrthe, le Bdellium, la Propolis, & le Guy de Chesne, au mesme ordre que nous les auons icy mis : ceux là estans fondus, il faut retirer la composition hors du feu, & y adjouster peu à peu, afin qu'ils ne bouillent, les Liqueurs, l'Ammoniac, l'Opopanax, & le Galbanum, dissoults en vin aigre, ou en vin, coulez & cuits iusques à la consommation du vin-aigre, ou du vin, comme il a esté dict, puis les faut faire cuire derechef ; finalement il faut y adjouster les

Precau-
tion à
observer.

poudres de Sarcocolla , de Cadmie en pierre, de Verdet , d'Escaille de Bronze, d'Etain brulé, de Dictā, & de Sarrazine: & quand il sera entierement cuit (à sçavoir quand il s'endurcit , si on en met vne petite portio en de l'eau froide , & qu'il ne souille point les mains quand on le manie, & ne se piéd aux doigts) il faut ietter toute la composition en de l'eau froide; & quand elle sera refroidie, la faut tirer hors de l'eau , & s'engraisser les mains avec huyle Laurin , & former les Magdaleons.

Nicolas Alexandrin, apres auoir fait cuire la Licharge & l huyle iusques à la consistance d'Emplastre , il y adiouste la Cire, le Galbanum , la Tormentine, la Propolis, & la Colophonienne, l'vne apres l'autre, & chacune à part, en bien peu de téps: apes il met l'Etain brulé & la Cadmie, les faisant tousiours bien bouillir: apres cela il met l'Opopanax, l'Ammoniac, le Bdellium, le Guy, la Myrthe, l'Encens, le Mastic, la Sarcocolla , & l'Escaille de Bronze pilée & broyée dans le mortier avec vn peu de vin aigre, & reduite en forme de lait, & faire cuire le tout, le remuant & demellant ordinairement avec la spatule.

L'Emplastre

L'Emplastre de Vigo est composé d'huyle de Camomille, d'Aneth, de Spica, de Lis, de chacun deux onces de graisse de porc, & de Veau, de chacun vne liure d'Euforbe, cinq drachmes : d'Encens, dix drachmes : d'huyle Laurin, vne once & demie : de graisse de Vipères, deux onces & demie : de Grenouilles toutes vivantes, au nombre de six : de Vers de terre lauez en vin, trois onces & demie : de suc des racines d'Hebles, & d'Aulnee, de chacun deux onces : de Schenanthos, de Sibecas, de Matricaria, de chacun vne poignée : de vin odorant, deux liures. Faites cuire le tout ensemble, iusques à ce que le vin soit consommé ; coulez le, & en la colature adjoustez y de Lutharge d'or vne liure : de Tormentine claire, deux onces : & avec de la Cire blanche faites en vn Cerat, ou vn Onguent : y adjoustant à la fin du Stirax calamite, vne once & demie ; & l'ayant osté de dessus le feu, remuez-le tres bien avec le pilon, iusques à ce qu'il soit tiede ; & lors y adjoustez de l'Argent vis esteint en de la salive humaine, quatre onces, & le demeslez longuement avec le pilon.

Je n'auois pas deliberé de mettre la composition de cét Emplastre, à cause de l'Argent vis qui y entre, l'usage duquel i'ay en horreur sur tout, à cause des inconueniens que les Anciens ont dit en pouuoit aduenir & que les Modernes n'ont que trop louuent experimentez, & plus qu'ils ne voudroient. Mais d'autant qu'il est en commun v-

*Pierre
Grosfel-
lus con-
tempo-
rain de
nostre
Auteur*

sage, cela a esté cause que ie ne l'ay pas voulu laisser : & avec ce le loz que Pierre Grosselius, iadis mon compaignon en l'estude de medecine, & maintenant Medecin fort expert & excellent, luy attribué, a esté cause en partie que ie l'ay icy mis : car il dit auoir souuent expérimenté, avec heureux succez, qu'il est fort propre és douleurs des iointures, aussi bien en celles qui viennent de pere à fils, & qui sont hereditaires, comme en celles qui viennent, & qui accompagnent le mal de Naples, és corps charneux.

*Pour-
quoy
l'Au-
teur
n'a pas
mis icy
plus
grand
nombre
de com-
positions.*

Au reste, il ne m'a pas semblé necessaire de mettre icy plus grand nombre de compositions, pource qu'entre celles qui se trouuent és Auteurs, il y en a plusieurs qui ont mesme faculté, parquoy il semble qu'elles sont vaines, & qu'il y en a assez d'une, avec ce qu'un homme docte y en pourra adjoûter des autres, ou en oster de celles qui y sont, ou pour le moins les changer, afin qu'elles soient composees de plus grand nombre de Simples, ou de moindre nombre, ou pour le moins qui n'ayent pas mesme vertu & faculté. Et avec ce, il sera bien aisé, à qui voudra, d'en tirer de Mesné, & de Nicolas Ale-

xandrin, plustost que de Nicolas Sarnetan, quand on en aura affaire. Nous nous sommes contentez pour le present d'essayer par ce petit labeur, ce que nous pourrons faire & entreprendre vne autre fois, touchant ceste matiere. Parquoy nous avons mis seulement quelque peu d'exemples de chacun, & fort briefuement, encorcs que nous en eussions peu amener beaucoup plus : mais cela n'eust esté que descourager les nouices, & les rendre confus. Or cecy ne sont que comme les gros traitts & vn project de ce que ie pretendes escrire cy apres ; mais il me faut peu à peu façonner, & diuire les Apothicaires à choses meilleures, afin qu'ils ne fuyent pas apres les choses plus grandes. Car ie sçay bien que parmy ce grand nombre, il y en a plusieurs du tout ignorans, & qui n'ont cognoissance d'aucune chose, gens hebetez, & qui plus est, meschans, & sans doute plustost empoisonneurs qu'Apothicaires, qui ne s'espargneront point de vituperer ce mien labeur, comme inutile, voire comme s'il estoit nuisible : car ils diront, (mais ce sera faullement) qu'il auoit esté assez bien pourueu aux pauvres malades par les auteurs Ara-

Consideration de l'Auteur en celi auure.

bes. Mais tels personnages s'apperceuront bien tost combien leur condition a esté miserable iusqu'icy , & vucillent-ils ou non , ils seront contrains de se ranger sous les preceptes que nous auons icy mis , afin que le prouerbe ne soit verifié en eux , que ayans trouué de bonne viande, ils ont mieux aimé se tenir au gland. Ce pendant , pource que tels pourceaux ne sont pas dignes de bonnes senteurs, (comme dit le Prouerbe) i'ay escript ces choses pour ceux qui sont desireux de la vertu, & de la cognoissance de la Pharmacie : & encores que ce soit bien peu de chose, ie les prie toutes-fois qu'ils les prennent de bonne part, & gracieusement, considerans combien il est mal-aisé de mettre la main, & d'inuenter vne chose à laquelle personne n'auoit encores mis la main. Ceux-là en pourront iuger, qui ont quelques fois mis de leurs écrits en lumiere: car ils sçauent combien de diligence, d'estude, de travail, de soucy, & de labeur il y a fallu employer: mais ceux qui ne mirent iamais rien en lumiere, ne sçauent que c'est, & ne peuvent iuger combien nous y auons travaillé: voilà pourquoy ils ne sçauent

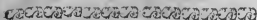
*Contre
les ca-
lumnia-
teurs de
celuy.*

sinon que calomnier ; mais qu'y feroit on ? Ce sont-toujours telles plantes qui produisent calomnies, & produiront à toujours. Et à la verité, c'est mal fait de s'essayer de faire service à telles gens, comme disent les Poëtes. Mais roy, debonnaire Lecteur, pren de *Conclu-* bône part, & sans estre ingrat, ce mien *sion ge-* petit apprentissage, ce pendant que *nerale.* nous sommes apres à faire comme vn chef d'œuvre, touchant ceste partie de Medecine, lequel sera bien plus beau, plus ample, & plus digne d'estre laissé à la posterité.

Fin du dernier Livre.



Ff ij



INDICE GENERAL DES MATIERES

plus remarquables traitées
en cet œuvre.

A



Briens, com-
ment sont
confits, 480
l'Absynthe, son
suc à quoy

est bon. 305. son Sy-
rop comment est com-
posé, 516. à quoy res-
semble le Pontic, 18.
comment choisi, 61. 65.
le Seriphium ou marin
à quoy ressemble, 18.
comment la semence est
confite. 394

Acacia, quelle gomme
est la meilleure, 116. com-
ment veut estre pilee,
194. 214. 221. 225. coupée
24. dissoute, 258. fon-
duë, 266. son suc com-
ment extraict, 305. 306.
de quoy est fait celuy

dont nous vsons, 306.
comment est rostie, 406
comment son suc pre-
paré pour les Empla-
stres. 6. 8

l'Ache, quand doit estre
cueillie, 31. combien de
temps elle se garde. 41.
comment veut estre pi-
lee, 188. 199. 219. 226. sei-
chée, 275 infusée, 284.
la racine comment net-
toyee, 431 436. matiere
des Syrops, 436. com-
ment preparée pour cō-
fite, 469. la semence cō-
ment confite, 394. com-
ment pilee pour les E-
lectuaires 336

l'Acier laminé, & pourquoy,
244

l'Acorus, la racine en quel

temps doit estre cueil-
lie; 39. 41. combien de
temps elle se garde avec
sa vertu, 42. à quoy elle
doit ressembler, 43. cō-
ment il veut estre pilé,
182. 214. desseiché 277.
preparé pour confire;
470. la racine comment
pilee pour les Electuai-
res. 335

L'Action est à considerer
en l'election des Sim-
ples. 26

Adiantos, son Syrcp com-
ment composé. 109

Advis de l'Auteur sur l'v.
sage des deux Cerears
Romachiques de Galie.
611. 612

les Affroidilles comment
doivent estre pilez, 219.
222. desseichez, 275 leur
racine comment est cui-
te. 331. cōment nettooyee.
432

de l'Agario, quel il faut
choisir, 44 146. cōment
il doit estre pilé, 210.
222. 223. 232. rapé, 341.
cuit, 339 343. 345 gardé
longuement, 334 reduit
en Trochisques; 418 ex-
primé, 498 la racine est
matiere propre de Sy-
rops. 485

l'Agnus Castus, quel doit
estre choisi pour le
meilleur. 145. comment
il veut estre pilé, 188. à
quoy est bone la semen-
ce. 471

l'Agolochum, ou bois d'A-
loës que c'est, & ses fa-
cultez 93

la pierre d'Aigle, comment
pilee. 205

les Ails, en quel temps doi-
vent estre cueillis, 37 à
quoy est bon leur suc,
305 comment ils sont
cuits; 331. 333 comment

garder longuement 381

Aliment est à considerer
des plantes: 27

l'Alier; comment veut
estre rapé, 143 les scieu-
res comment cuites, &
leur faculté. 330

le bō Aloës quel doit estre,
18. 106 146 son tray bois
quel, & celui des bōti-
ques; 93. 94. 146. com-
ment il veut estre pilé,
194. 199 206 221 224. 243
dissout, 257. fondu, 165.
seiché, 276. infusé, 282.
cuit, 345 serré & gardé
longuement, 384. 390.
bruslé & rosty pour le
Diamolchum amer; 416.
laué, 449. 460. préparé

I N D I C E.

pour les Emplastres.

L'Althea ou Guymaue, en quel temps veur estre cueillie, 39. elle est mise entre les herbes remolliues, 151. comment doit estre pilee, 181. 219. cuit, 330. La semence rostie, 402

Les Aloettes comment brulées. 410

Alpheni, comment sont formez. 379

L'Aluine, en quel temps doit estre cueillie, 62. comment veur estre pilee, 181. cuit, 343. matiere de Syrops. 486

Alum de plusieurs sortes, 137. quel doit estre choisi, 146. comment pilé, 205. 225. dissout, 259. fondu, 264. cuit, 332. brulé, 424. le fressa ou seissile, comment veur estre pilé, 219. celui de plume comment est tritacé. 205

L'Ambre que c'est, & quel doit estre choisi pour le meilleur, 122. comment pilé pour les Electuaires, 338. celui qui est surnomé à patenostres, comment veur estre pilé, 197. dissout, 265. fon-

du, 265. rosty, 404. brulé, 417. le gris quel doit estre choisi pour le meilleur, 140. comment pilé, 206. 208. 217. 222. fondu, 265. humecté, 279. cuit. 345. 348

Amendes douces ou ameres, quelles doiuent estre prises pour les meilleures, 76. comment veulent estre pilees, & leur mouëlle, 193. 228. 236. coupees, 144. seichees, 277. humectées, 279. cōfités, 393. mondées, 433. pilees pour les Elegmes & Electuaires, 531. 532. 536. comment se fait leur huyle. 591

L'Amethyste comment pilee. 205

L'Amiantas, comment discerné de l'Alum. 131

L'Amidon est entre les choses fressles, 6. comment il veur estre pilé. 218. 222. 239. criblé, 251. seiché, 272. rosty pour Trochisques, 404. comment il est fait. 457

quel Ammy est le meilleur 74. comment il veur estre pilé, 188. infusé, 284. La semence comment pilee pour les Electuaires. 536

quel Ammoniac doit estre
choisi pour le meilleur,
115. comment veut estre
pilé, 195. 214. destrempé,
255. dissout, 257. 260.
fondu, 205. infusé, 289.
comment pilé pour les
Electuaires, 337. com-
ment préparé pour les
Emplastres. 621
Amomum, quel doit estre
choisi pour le meilleur,
74. 147. comment il veut
estre pilé, 188. 206. infu-
sé, 284. la semence com-
ment pilée pour les Ele-
ctuaires. 336
des Anacardi, quels doiuent
estre choisis pour les
meilleurs, 77. lent
nouelle comment pi-
lée, 190. comment ils sont
pilez, 206. 215. coupez,
241. comment d'iceux
on tire du Miel, 313. cõ-
ment, preparez pour le
Miel surnommé Ana-
cardin, 478. comment ils
sont pilez pour les Ele-
ctuaires. 339
Analepticum distillatum,
476
Anemone, son suc à quoy
est bon. 305
l'Ane h, quand doit estre
cueilly, & combien de

temps il garde sa vertu,
62. comment il veut estre
pilé, 185. 188. 210. mis en
infusion, 184
parties dures des Animaux
comment veulent estre
pilees. 206
quel Anis est le meilleur,
74. cõment il veut estre
pilé, 187. 210. infusé, 284
la semence comment
confite, 394. 483. rostie,
404. pilee pour les Ele-
ctuaires. 336
Antidotes, où entre du
Miel, quand sont espeece
de pourriture. 398. 399
quel Antimoine est le
meilleur, 133. comment
il veut estre pilé, 205.
207. fondu, 264. brûlé
421. esleinct, 427. lavé,
445. 454
Apomel, eau composée,
325
Apostolorum d'Auicenne,
comment se fait. 608
s'il est permis à l'Apothi-
caire de changer la cou-
leur, l'odeur, & le goüst
du medicament. 447.
448
Apozemes ou infusions,
comment sont aromati-
zer 367. 368. quels sont
ceux d'aujourd'huy. 334

Arbres d'or enclos dans
des pierres fort dures.
170

Arction, sa racine & se-
mence, comment cui-
tes. 330

L'Argent & l'or, comment
sont esprouvez, 114. 125.
pourquoy limé, 144. dis-
sout, 157. fondu, 164. ce-
luy en feuille combien
de temps doit cuire,
347 le vis commet veut
est e pilé, 119. esteint,
amorty. 428

L'Argille, comment criblée
247

L'Argyritis, comment lavée,
452

L'Aristolochia ou Satrafi-
ne, quand doit estre
cueillie, combien de
temps elle se garde, 41.
45. quelle doit estre
choisie pour la meilleu-
re, 146. comment veut
estre pilee, 111. 116. 120.
126. desseichee, 172. cui-
te. 341

Armoise, son Syrop com-
ment est composé, 324
les Aromates, comment
veulent estre pilez, 178.
124. edits. 34

L'Aromaticum Rosarum
& Gabrisl, 363

les Aromatiques s'eluez
nouissent bien tost, &
pourquoy 143

Aromatizer que c'est. 267.
son usage, ibidi & 368

Aron, ou Vit de chien, en
quel tps sa racine doit
estre cueillie, 38. com-
ment veut estre seichee,
125. cuite, 333 combien
de temps gardée, 391.
comment nettoyée. 451

quel Arsenic ou Orpin est
le meilleur, 125. conner-
ty en Sandaracha, 169.
comment il veut estre
pilé 103. 125. fondu, 164.
brulé, 411 414 son par-
fum à quoy est bon, 430
quand est mis en l'Em-
plastre. 629. quelle cou-
leur il luy donne. 631

L'Art succede au feu en la
clarification des medi-
caments. 356

L'Asphalins comment pilé,
199. 336.

Asperges, en quel temps
doivent estre cueillies,
39 comment pilees, 182.
119. 126. seichees, 236.
leur racine, matiere
propre de Syrops. 486

L'Asphaltum comment pi-
lé, 120. fondu. 165

Aspre, egal, glissant &

I N D I C E.

doux, que c'est, 7. 8. ses
autres nominat ons. 8
l'Aubespín, en quel temps
son fruiét doit estre
cueilly, 88 comment pi-
lé & son bois, 199 215.
seiché. 774
l'Aulnee sa racine, com-
ment doit estre pilée,
182. 220. 224 desseichée,
275. nettoyee, 432. suc
comment nourry. 296
l'Aurea Alexandrina. 229
l'Aureum, espece d'on-
guent, comment se fait.
601
l'Auronne masle, doit estre
different du femelle, 18.
comment il veut estre
pilé. 185
quel Ayman est le me-
leur, 135. comment il veut
estre pilé, 205. quand
est mis en l'Emplastre.
629

B

B Aguenaudier, ses
fruiets comment sont
nettoyez. 432
le Balaustium que c'est, ses
vertus & facultez, com-
ment doit estre cueilly,
& qui est le meilleur,
63.

quel Basilic est le meilleur,
150. comment veut estre
pilé. 188
le Basilicum, comment se
fait. 604
le Baume & son bois com-
ment pilé. 199
le Bdellium que c'est, &
quel est le meilleur, 118.
comment il veut estre
pilé, 197. 213. 216. 217.
dissout, 158. fondu, 265.
comment pilé pour les
Electuaires 56
le Been où croist, & quel
est le meilleur, 47. com-
ment il veut estre pilé,
181. comment sa grouel-
le. 190. 219 coupé, 141
rosty à quoy est bon.
401. comment préparé
pour le Diasartyr. 16. 474.
comment se fait son huy-
le. 191

Beliers ieunes, pourquoy
chastrez 172

le Belzoin, ou suc Cyrenai-
que, & ses diuers noms.
208

la Benedicta de Niclas,
comment se fait. 555

le Benjoin comment pilé,
191. 218.

la Betoine quand veut estre
cueillie. 62

du Beurre eau cōposée 315

- le Bitume, quelle couleur
donne à l'Emplastre. 631
- le Blanc est diuersiement
appellé. 15
- Bleds comment nettoyez.
411. 416
- la Blette, quand se doit
cueillir, 17. 62. la Byfan
tia comment veut estre
pilee, 101. à quoy son
suc est bon. 305
- Bois qu'on monstre aux
boutiques pour l'Agal-
lochin, que c'est 93. ce-
luy de Gaie, 94. le Bois
sainct, 95. celuy de Bau-
me, 96. comment ils veu-
lent estre pilez. 199
- le Boliarmeni commun, de
quelle couleur il est, 135.
comment veut estre pi-
lé, 117. 121. dissolt, 156.
laué, 456. pilé pour les
Electuaires, 139. quand
il est mis aux Empla-
stres. 629
- quels Borax ou Chryso-
colla est le meilleur, 133.
comment il veut estre
pilé, 205. 222. bruslé 4. 6.
estât pilé comment bru-
slé, 442. comment il veut
estre laué entier, 454
- comment les Boucs sont
preparez pour Medica-
mens. 175
- Bouillon, la racine, 313
- Bouis, comment veut estre
rapé, 143. mis en effu-
sion, 187
- Boyaude Loup, comment
preparé. 460
- le Bresil coupé, 140. ra-
clé, 143. limé. 144
- quels Breuuages on fait
refroidir. 269
- Brochet, ses dents & ma-
choire limez. 144
- du Bronze, quelle escaille
est la meilleure, 116. eõ-
me fondu, 164. quelle
couleur son escaille
baille à l'emplastre. 633
- le Bruse, comment pilé. 127
- Brusler, & rostir, en quoy
sont differens. 407
- la Bryonia, ou Coleuuree
en quel temps veut estre
cueillie, 39. 41. combien
de temps se garde la ra-
cine, 41. de quelle cou-
leur doit estre la bonne,
47. 147. comment pilee,
182. 219. 224. desseichee,
275. la racine nettoyez,
432
- la Buglosse, en quel temps
doit estre cueillie, 37.
quelle il la faut choisir,
147. son suc comment est
pressuré, 297. 349. cuite
en eau miel, de quelle

I N D I C E.

vertu. 337. 386
 Bulbe, la racine comment
 est cuite. 333. 336

C

le **C** Abaret, combien
 de temps est gar-
 dé, 41. comment pilé,
 225. 226. 230. 235. 241. se-
 ché, 276. combien doit
 cuire, 243. la racine ma-
 tiere de Syrops, 486. com-
 ment pilé pour les Ele-
 ctuaires. 338

la **C** admia botrytis, 25.
 comment pilee, 205. 446
 celle en pierre en quoy
 se change, 410. comment
 brulée, 411. 420. estein-
 te, 426. lancée, 441. 451.
 comment celle des four-
 neaux. 453

Caillé que c'est, & quand
 est meilleur, 172. com-
 ment il veut estre seiché
 278. comment fait & pre-
 paré, 461

Caillé de Bouc. ibid.

Calament, comment veut
 estre pilé, 235. matiere de
 Syrops. 486

quelle Calamine, ou Tu-
 thie est la meilleure, 129.
 239. comment veut estre
 pilee, 225. lancée, 446. 453.

elle se peut pulueriser
 sans brüler. 446

quelle Calaminthe est la
 meilleure, 60. 61. 62. 147.
 comment veut estre pi-
 lee. 134. son suc à quoy
 est bon. 305

le **C** alamus aromatique, &
 des Apothicaires, 47. 48.
 96. comment veut estre
 pilé generalement. 182.
 220. 236. 356

la **C** amomile, combien de
 temps retient sa vertu,
 65. 72. comment elle veut
 estre pilee, 185. 220. cui-
 te. 341

C ancamum que c'est, &
 qui est le meilleur, 116.
 comment pilé, 117. 218.
 fondu. 265

C ancras, comment prepa-
 rez, & à quel usage, 173.
 464. brulez. 418

la terre **C** andiore, comment
 pilee. 205

la **C** anelle que c'est, com-
 ment veut estre pilee.
 200. 217. 233. 236. confi-
 te, 401. comment son
 escoree, 496. pilee pour
 les Electuaires. 336

le **C** anfre est entre les cho-
 ses fraisses, 6. que c'est, &
 qui est le meilleur, 116.
 comment il se peut gar-

- der l'og temps, 117. comment il veut estre pilé, 106. 210. 217. dissout, 165. humecté, 179. cuit, 345. pilé pour les electuaires. 338
- Cantharides, comment choisies & gardees, 141. pilees, 207. preparees, 463
- les Capillaires, quand doiuent estre cueillis, selon Meslé. 63
- le Capilli Veneris, quand doit estre cueilly. 64. comment veut estre pilé, 189. matiere de Syrops. 486
- les Capres, quand doiuent estre cueillies, 66. leur choix, 147. comment pilees, 205. 210. dessechees 474. leurs fleurs confites. 396
- quel Cardamomū est bon, 74. quel doit estre choisi, 147. comment il veut estre pilé, 188. 189. 213. 236. sa semence cōment pilee és Electuaires. 336
- le Carpobalsamum meilleur quel, 81. comment il veut estre pilé, 188. 236
- Carons, comment bruslez, 424
- le Cartame meilleur, 75. comment veut estre pilé, 190. 213. cōuré, 247. frotté, 199. sa semence comment nettooyee, 433. pilee pour les Electuaires. 336. son huyle comment se fait. 391
- le Carui, en quel temps doit estre cueilly, 37. comment pilé, 188. 220. infusé, 284. sa semence comment nourrie, 292. nettooyee, 431. confite, 485.
- Casse en canne; ou laxatiue, quelle doit estre choisie pour la meilleure, 81. 147. comment confite 395. criblee, 250. cuite, 337. 442. 343. 345. gardée longuemēt, 384. nettooyee. 457
- exprimee és Syrops. 498
- pilee pour les Electuaires, 336. pourquoy destrempee, 254. dissoute, 260
- le Castoreū meilleur quel, 80. comment choisi, & gardé, 139. pilé, 218. dissout, 258. fondu, 265. cōment se fait son huyle. 399
- Catholicon. 346. 348
- le Caucasus, ou Persa sauvage. 39

- Cendres de Lievre. 417
 le grand & petit Centauree
 quel doit estre, 48. 49.
 quand doit estre cueilly,
 62. 67. 68. 147. comment
 pilé, 218. 224. 226. son suc
 à quoy est bñ. 405. com-
 bien doit cuire le petit.
 340
 Cepules pour cōfire com-
 ment humectez. 279.
 friassez. 406
 le Cerat que c'est, cōment
 se fait le refrigerant de
 Galien, & coloré, 61. le
 Santalin, 611. le Stoma-
 chicum de Galien, & de
 Nicolas, 613. 614. celui
 de Mesué, ibid. comment
 ils sont formez genera-
 lement, 337. gardez long
 temps. 392
 Cerf, la verge comment
 bruslee. 418
 le Cerfueil, en quel temps
 doit estre cueilly. 38
 Cétises, comment se faict
 l'huyle de leurs noyaux.
 591
 le Cerisier, comment cou-
 pé. 241
 le Ceroneum de Nicolas,
 comment se fait. 658
 Cerueles de Passereaux, en
 quel temps doiuent estre
 choisies, comment gir-
 dees & preparees, 138.
 207. 467. 459. 474
 Ceruoise, eau composee,
 263
 la Cernise est entre les cho-
 ses fresles, 6. de quelle
 on faisoit anciennemēt
 grand estat, 130. cōment
 veut estre pilée, 205. 221.
 239. criblée, 251. dissoul-
 te. 256. bruslee, 410. 415.
 lavée, 445. 454. en quoy
 se change estat bruslee.
 409. 410. se peut pulue-
 riser sans brusler, 446.
 pourquoy mise es Em-
 plastres. 632
 la Chair, comment doit
 estre fricassée, 416. pre-
 parée. 464
 le Chalcanthum, comment
 bruslee. 433
 la Chalcitis, Myfi, & Sori;
 24. où se treuve, 128.
 conuettie en Myfi, 149.
 comment veut estre pi-
 lée, 205. 225. 237. dissoul-
 te 259. fonduë, 265. re-
 duite en forme d'on-
 guent, 295. bruslee, 411.
 423. lavée, 445. peut
 estre puluerisee sans
 brusler, 446. mise en
 Emplastre, 629. 633
 quelle Chaleur est la plus
 propre pour cuire les

- medicaments. 326. 383
 le Champepytis, à quoy doit
 ressembler, 18. quel est le
 meilleur, 60. quand doit
 estre cueilly, 62. 65. cõ-
 ment pilé, 185. matiere
 de Syrops. 486
 Champignons, comment
 fricassez. 406
 le Chanvre, comment doit
 estre pilé, 255. son suc à
 quoy est bon, 305. com-
 ment se fait l'huyle, & la
 semence. 591
 le Chardon benist, quand
 doit estre cueilly. 62
 Chastagnes comment pi-
 lees, 190. coupees, 241.
 fricassees, 406. nettoiees
 432
 Chauffe, ou manche d'hy-
 pocras. 365
 la Chaux, comment veut
 estre pilee, 205. 222. dis-
 soule, 256. lauee. 445.
 454
 la Chelidoine, combien de
 temps se garde, 42. à
 quoy est bon son suc,
 305. comment extrait,
 312. la racine, 432
 Cheruis. 469
 la Cheualine, comment est
 cuite, 332. à quoy est bon
 son suc. 305
 le Chevreueil, quand doit
 estre cueilly, 38. cõment
 pilé. 284
 la Chondrilla, ou Lettron,
 quand doit estre cueil-
 lie. 62
 les Choses froides, com-
 ment se peuuent couler,
 268.
 Choux, quand doiuent
 estre cueillis, 62. leur
 suc à quoy est bon, 305.
 cõment bruslez & cuits,
 329. 416. leur ius cuit
 avec Miel, sert d'Ele-
 ctuaire. 332
 Chrysocola, Vayez Bor-
 rax.
 la Chicoree, quand doit
 estre cueillie. 62. com-
 ment pilee, 226. pour-
 quoy la fleur est appel-
 lee, *Solsequium*, *Gyrasolus*,
Sponsa Solis, 3. 9. la ra-
 cine commet nettooyee,
 431. matiere de Syrops,
 486 son Syrop cõment
 est composé. 526
 le Ciellamen, ou Pain de
 pourceau, quand doit
 estre cueilly, 38. 42. com-
 ment pilé, 219. 224 sei-
 ché, 175. son suc à quoy
 est bon. 305
 les Cigales, comment bru-
 sées. 410 418
 la Cimolie comment pilee.

I N D I C E.

- 105
le Cinabre commun, comment pilé, 219. du Soudr.
257
le Cinamome, & ses especes, 97. 98. 148. comment veut estre pilé. 200. 233
Cire de plusieurs sortes, 103. comment fondue, 254. lauee, 442. 448. faite blâche, 467. de quoy sert les Emplastres, 625. en quelle quantité elle y est mise. 626
Citrons quels doiuent estre pour estre bons, 61. confits comment sont cuits & aromatisez. 333. 367. leur suc comment est clarifié 355. 356. 161. comment confit, 395. leur semence comment nettoyée, 433. matiere de Syrops. 487
la Citrouille, comment veut estre pilee, 190. 215. 237. coupee, 241. combien doit cuire la semence. 341. 344. comment nettoyée, 433. 435. pilee pour les Eclegmes, & Electuaires. 532. 536
la Clarificatiõ à quoy sert, comment elle se fait, 357. faite par vin aigre, 358. de ce qu'on coule. 366
le Cocombre commun, ou sauvage, comment cuit, & pilé, 81. 189. 170. 215. 220. 224. 237. 241. coupé, 41. combien la semence doit cuire, & comment nettoyée, 343. 344. 433. comment pilee pour les Eclegmes, & Electuaires, 535. comment est fait l'huyle de la semence. 591
Coction, pourquoy est icy conuenablement mise, 323. 324. rapportee au piler, 338. comment elle a la mesme vertu que la triture. 347
les Coins comment pilez, 215. 237. razez. 243. leur jus comment est cuit, 331. leur suc clarifié, 335. gardé longuement, 384. comment pour confire nettoyez, & apres confits, 398. 437. 480. farcis, 348. matiere de Syrops, 55. comment leur Syrop est fait, 500. leur semence comment pilee pour les Eclegmes, 532. leur huyle comment est fait. 595. 596
Colature que c'est, 360. quelle des choses grosses, gluantes, & visqueuses, 361. quelle des te-

I N D I C E.

- ners, 361 qu'e'le se peut
 faire sans cuire, 365
 Coleuuree, Voyez Bryo-
 nia.
 par la Colle qu'est il enten-
 du, 128. la forte, & celle
 de Poisson, comment
 coupee, 239. raclee, 243.
 limee, 244. treppee pour
 dissoudre, 298. comment
 la mucilage en est tiree,
 314. 316
 Collyres secs puluerisez,
 238. 239
 la Colophonienne Resine,
 comment pilee. 296
 la Coloquinthe meillieure:
 quelle, 9. et quel lieu
 doit estre pnie, 14. quel-
 le doit estre sa moelle,
 83. comment pilee, 209.
 213. 215. 217. 215. coupee,
 216 seichee, 276 hume-
 cttee, 277. nourrie, 293.
 mise en Trochisques,
 comment frottee, 269.
 combien doit cuire, 340.
 comment gardee lon-
 guement, 384. comment
 émondée, 417. reduite
 en Trochisques, 418
 quelles Compositions se
 destrempe, & dissol-
 vent, 261. quelles veulēt
 estre cuites deux fois,
 348. comment elles se
 gardent longuement,
 291. quelles sont vſitees
 à Lyon. 267
 les Condes comment gar-
 dez 392
 la Confection Hamech,
 330. 337. 352. de Manne,
 337. 337
 le Confire a vne façon sem-
 blable en tous simples,
 480. pris pour aromati-
 zer. 395
 Confiture que c'est, & de-
 quoy se fait, 392. pour-
 quoy, 393. comment, 394
 Conseruation des medica-
 mens, combien est ne-
 cessaire. 388
 Conserues qu'on veut fai-
 re cuire au Soleil, com-
 ment serrees, 387. quelle
 est la composition d'i-
 celles, 476. celle de Ce-
 terach. ibid.
 quel Coq doit estre choisi,
 pour en tirer le ius laxa-
 tif. 141. 172
 Coquilles d'œufs, & de
 poissons, comment veu-
 lent estre pilees, 207.
 brustees, 481. lauees,
 414. pourquoy celles
 d'Haistres, & de Pour-
 pres sont brustees, 412.

I N D I C E.

418. comment lauees, 445
- Corail de plusieurs sortes, 135. comment il veut estre pilé, 201. 205. dissout, 250. amolli, 263. pilé pour les Electuaires. 559
- le Coriandre, comment veut estre pilé, 189. 220. infusé, 285. la semence comment confite, 394. comment il est rosty, 402. confit, 482. rendu perlé, 483
- Cornes, comment veulent estre couppees, 240. raclees, 243. limees, 244. amollies, 242. bruslees, 418. celles de Chevre de Cerf, & de Licorne, pourquoy sont bruslees, & comment, 408. 410. comment lauees. 445
- les Corrosifs sont compris sous le nom d'acres. 13
- le Costus, combien de réps peut estre gardé, 42. quel est le meilleur, 49. 147 comment veut estre pilé, 182. 220. 225. 236. la racine comment pilee pour les Electuaires, 53 comment se fait son huyle. 598
- Cotignat au lieu de la poudre Diagrégant, en l'Electuaire Diacarthami. 559
- le Cotton, comment pilé, 190. 215. couppe, 241. la couleur de plusieurs sortes, requise au choix des Simples, 14. 15. pourquoy donnee aux medicamens. 370. 371
- Couleures, comment bruillees. 419
- trois Couloirs, 362. 363. 364
- la Couperose, comment engendrée, ou preparée. 170
- la Couige, comment veut estre pilee. 15. 190. 215. 237. coupee, 241. son suc à quoy est bon, 305. la semence combien doit cuire, 344. comment nettoyée, 413. 415. son escorce confite, 490. matiere de Sytops, 493. la semence comment pilee pour les Electuaires. 516
- Couneréle du mortier, & son vsage. 179
- Craie du plomb, comment lauee. 455
- la Craye comment dissout. 259
- Cribler que c'est; & quelle est sa fin, 145. 146. en

I N D I C E.

quoy est differend du couler. 160
 Cribles de plusieurs sortes. 246. 247. 248.
 les Cubebes bons, quels doivent estre, 81. comment pilez. 188. 136
 pourquoy les Cuirs sont bruslez, 410. comment 412
 quel Cumin est le meilleur, 10. 35. 71. 147 comment il veut estre pilé, 188. 189. 210. 211. 210. 235. 284. fricassé, 103. 402 404. pilé pour les Electuaires. 518
 Cuscuta, matiere de Syrops. 486
 Cyclysei, aux Grecs, que c'est. 317
 Cynoglossum, son suc à quoy est bon. 305
 le Cyperus, ou Souchet, en quel temps veut estre cueilly, 19. combien se garde avec sa vertu, 42. comment pilé, 219. 214. la racine comment pilée pour les Electuaires. 335

D

Dattes, que c'est, 87. pilees, 189. 214. coupées, 341. cuites, 332.

mondees, 418. matiere de Syrops, 476. commēt pilees pour les Electuaires, 316 pour le Diaphenicum. 550
 le Dauens, en quel temps veut estre cueilly, 38. combien se peut garder, 41. quel doit estre choisi pour le meilleur, 148. combien doit cuire, 341. la racine comment nettooyee 431. preparee pour confire, 470. la semence comment pilée pour les Electuaires. 336
 Dents d'animaux, comment pilees. 203. 207
 Desgacher que c'est. 270
 Desficatif rouge. 607
 Deterfif que c'est. 6
 Diabesasa, comment conseruee longuement. 385
 le Diacartamy d'Arnaud de Ville neuue. 559
 Diachaleitis. 400
 Diachylon commun. 315. 650. magnum. 317
 au Diacidonion comment se cuit le Miel. 354
 Diaecodium, 301 comment gardé longuement 387
 le Diagrégant, comment doit estre pilé, 198. 206. 208. la poudre commēt criblée, 249. la Gomme

I N D I C E.

destrempee, 156. le mu-
eilage comment en est
tiré, 318. comment rotti.

39

Diairis simple. 565

le Diamargariton frigi-
don, comment est fait.

563

Diambra. 543

le Diamoron comment est
cuit. 535

au Diaphenicum, commēt
sont preparees les Dat-
tes qui y entrent, 141.
comment est fait celuy
de Mesué, 125. 550. de
Nicolas. 552

Diaprunis simple. 549

le Diarrhodon, comment
veut estre criblé, 149. ce-
luy de Nicolas. 561

le Diasatyron commēt est
composé 470. commēt
aromatizé, 368. quelle
est la consistance. 472

Diatrageacanthum frigidū.
365

Diatrionfantalon. 514

le Dictam quel doit estre,
19. combien de temps se
peut garder, 41. quand
doit estre cueilly. 41. la
vertu, 50. comment pilé,
182. 110. 116. seiché, 175

au Diaspolticon, commēt
veulent estre piléz les

Simples qui y entrent,
130. 133. la Rhue com-
ment sechee. 173

Diphtheres que c'est. 116

Dissoudre, ou destremper,
que c'est, 151. à quelle
fin, 153. comment se
prendicy ce mot. 161

Distillation que c'est, 310.
per ascensum, 121. *per des-*
censum. 313

le Doronicum que c'est, 50
comment veur estre pi-
lé. 182. 110. 116

le Draunculus ou Serpē-
tine en quel temps doit
estre cueilly, 38. 49. son
suc à quoy est bon, 305.
ses racines commēt cui-
tes, 115. 531. comment il
est gardé longuement,
391. la racine comment
nettoyée. 432

quelle gomme Draganti
doit estre choisie, 153

Dragee musquee commēt
est faite. 484

Dur, & mol. que c'est. 7

Durtez de jointures gue-
ries. 1400

E

E-377

E Au de vie entre les
choses ténues, 4 la
tiede propre pour faire

I N D I C E.

- vomit, 168. celles distil-
lees à la vapeur d'eau
chaude, 311. quelles sont
dites medecinales, 315.
326. comment se peut
separer meslee. au ee du
vin 389. facultez de cel-
le qui est dite Eau-miel,
315, 331. celle où on laue
les medicamens; 443.
444 445. de quelle on se
sert es Syrops, 488. en
quelle quantité, 496.
celle de Roses quand
doit estre mise au Syrop
de Reglisse. 510
l'Ebene comment mise en
infusion. 187
Eclegmes d'Amâdes com-
ment incorporez. 373.
gardez, 391. quels scho-
les y doiuent estre pi-
lees, 331. quels sont ceux
d'aujourd'huy, & les
anciens. 331, 333
l'Egyptiae comment se fait.
604
Materium, 81. comment se
cognoist, 106. comment
est tiré du fruit de Co-
combres sauvages, 312.
comment fondu, 265.
son suc comment est
preparé pour les Em-
plastres. 618
Electuaires blancs & rou-
ges, comment criblez,
249. en celuy surnom-
mé Diaphysalidon cõ-
ment sont frottez, les
Simples, 300. le Rosatũ
comment est cuit, 326.
les mols & solides com-
ment sont cuiz, 336. ce-
luy pour les poussifs
commet incorporé, 373.
les mols & solides com-
ment gardez, 394. 540.
541. comment se fait l'A-
romaticum rosatum. 563
le Benedicta, 555. de Bac-
cis Lauri, de Rhafis, 559.
le Catholicum de Nico-
las, attribué à Galien, 546.
le Diambis, 547. le Dia-
prunis, 549. le Diapheni-
cum, 550. le Diacanthi-
um d'Arnaud de Ville-
neuve, 559. le Diamarga-
ritũ frigidum, & le Dia-
trionsantalum de Nico-
las, 563. 564. le Diatra-
gacanthum de Nicolas,
& Diatriis simple de Me-
sue, 565. l'exhilaras, 544.
de Gemmis, 543. l'Ha-
meeh de Mesue, 552. le
Hierapera de Galien,
556. le Manus Christi
perlata, 565. le Philoniũ,
557. le de Succo Rosarũ,
de Nicolas. 560

- l'Ellebore en quel temps
se doit cueillir, 35. quel
est le meilleur, 50. 148.
comment il veut estre
pilé, 181. 218. seiché, 276.
frotté, 199. rosty, 405 la
racine matiere de Sy-
rops. 486
quelle Ematite est la meil-
leure, 134 comment veut
estre pilee, 105. pour-
quoy lauee apres l'auoir
brulée. 409
Embliques, 779
Emplastres que c'est, 615.
comment cuits & for-
mez, 358 341. comment
gardez longuement. 391
l'Epulotique que c'est,
611 613. & suiuañs, quels
sont cuits en hayle, 614.
comment ils sont ren-
dus blancs ou d'autre
couleur, 612 633. & suiuañs,
le Diachylon commun,
comment se fait, 654 le
grand, 661. celui de mu-
cilages, bastard, 655 de
Melilot, 656. le Ceroneü
de Nicolas. 658. l'Oxy-
croceum de Nicolas,
664. de Ianua de Nico-
las, 665. le Diuinum du
mesme, 669 l'Apostoli-
cum du mesme, 670. ce-
luy de Vigo. 673
- l'Encens que c'est, 122 d'i-
celuy, quelle escorce est
la meilleure, 99. com-
ment il est préparé, 198.
200. 206. 217. dissoulz,
237. brulé, en quoy se
change, 409 comment
pilé pour les Electuai-
res, 538. pourquoy est
mis es Emplastres. 617
l'Endiuie quand doit estre
cueillie, 37. la racine,
matiere de Syrops. 486.
comment est composé
son Syrop. 513
l'Endurcir, à quoy nous
ferr. 263
Enfiler est vne espee de
preparation. 463
l'Enula. Voyez Aulace.
l'Epulatum bastard com-
ment se fait. 606
Epithemes parfumez pour
l'estomach. 429
l'Épihyme, 69. 148 com-
ment veut estre pilé, 184
cuit, 343. 345. son Syrop
comment composé, 518.
la fleur comment pilee
pour les Electuaires. 536
l'Erain comment est limé,
brulé & laué, 411. 445.
454. du brulé quel est
le meilleur, 116. com-
ment pilé, 205. 225. de-
quoy se fait, 412. quand

I N D I C E.

- est mis en l'Emplastre. 619
- l'Eranus, comment pilé, 205.
- l'Eringium ou Panicaut, en quel temps se cueille. 39. 42. quel doit estre pour contre, ibid. mis au lieu du vray Ben, 47. comment tout estre criblé, 250. seiché, 275. sa racine cuire, 315. farcie, 397 nettoyée, 431. preparée, 457. confire. 468
- l'Ers, comment pilé, 188.
- l'Erysimum comment mis en infusion. 285
- Escaille de mer ou pourphire, son usage, 178. celle de bronze comment pilee, 205. quelle couleur baille à l'Emplastre. 632
- l'Esclere quand maschée. 240.
- les Escorces quand doiuent estre cueillies, 31. comment pilees 199
- Escudez, leur suc comment pressuré, 204. extrait, 308. comment ils veulent estre gardez, 391. leur racine nettoyée, 432
- Escume de bionze comment pilee. 205
- Escumer que c'est, la matiere de l'escume, 349. quand il y faut mettre fin. 351
- les Esmeraudes comment pilees. 201
- l'Esmeril comment pilé, 205
- l'Espine blanche 41. saraciné. 486
- l'Espine vinette, son fruit comment est clarifié, 386. son Syrop comment fait. 506
- l'Espongé comment brulée. 419
- l'Esponge, son suc comment est extrait, & ses semences nettoyez. 312. 431
- l'Estain, comment fondu, 265
- Esteindre les medicamens pourquoy & quand, 426 quel fruit en reuient. 427
- l'Esula & sa racine, comment doit estre choisie. 52
- l'Eusorbe quel doit estre choisi pour le meilleur. 19. 111. comment pilé, 195. 198. 213. 218. 221. dissout, 255. fondu, 265. humenté, 279. pilé pour les Electuaires. 538. son huyle

I N D I C E.

huile comment fait. 398.
 l'Eufrage quand doit estre
 cueillie. 626. comment
 pilée. 185.
 l'Eupatoire quand doit
 estre cueilly. 63. 64. 65.
 maniere de Syrops.
 486.
 l'Exhiarum de Galien com-
 ment se fait. 344.

F

F Arcisseure que c'est &
 quand se fait. 396.
 Febues comment ffricaf-
 sees. 404.
 le Fenoiil quand doit estre
 cueilly. 39. son estois.
 148. comment pilé. 181.
 199. 210. 216. seiché.
 276. infusé. 186 son suc
 nourry, & à quoy il est
 bon. 193 305. la senten-
 ce confite. 304. la raci-
 ne nettoyée. 431. la se-
 mence confite. 485.
 matiere de Syrops. 486.
 comment pilée pour E-
 lectuaires. 336.
 le Fenugrec comment veut
 estre pilé. 188. 220.
 comment pour les Ecle-
 gmes. 334.
 le Fer comment limé, &
 pourquoy. 244. amolli.

161. fondu. 264. com-
 ment est fait plus dor
 & solide. 270. 427.
 le Feu fait pour brusler les
 Simples comment est
 allumé. 424. 415.
 Fiel des animaux à quoy
 sert. 103. comment sei-
 ché. 278.
 Fientes. 149. 353.
 Figues seichés quelles sont
 meilleures. 83. commée
 pilées. 188. 214. sei-
 chées. 179. d'icelles co-
 ment on tire la mucila-
 ge. 314. comment elles
 sont cuites. 346. ma-
 tieres de Syrops. 487.
 Figuier à quoy est bon le
 suc de ses feuilles. 305.
 comment extraict. 312.
 Flegme comment purgée
 par enbas. 175.
 les Fleurs quand doivent
 estre cueillies. 1764.
 où sortees. 314. combien
 de temps se peuvent
 garder. 339. 392. 493.
 comment pilées. 184.
 & suivantes. les cordia-
 les quelles. 153. com-
 ment doivent estre cui-
 tes. 141. 346. ensuetees,
 ou emmiellées, son es-
 pece de pourriture.
 400. pourquoy celle

I N D I C E.

- le *Gingidium* combien doit cuire. 34.
- Giroles* en quel tēps veulent estre cueillies. 37. leur racine comment nettooyee. 431.
- le *Gleucium* comment choisy. 106. son suc comment est extraict & préparé pour les *Emplastres*. 305. 628.
- le *Glayeul* ou *Iris*, en quel temps doit estre cueilly. 39. 41. quel est le meilleur. 55. 149. comment veut estre pilé. 182. 221. 226. 228. 236. 238. desséchée. 275. combien doit cuire. 341. sa racine comment nettooyee. 432. matiere de *Syrops*. 486.
- Quant entre les choses solides ou humides, & fresse que c'est. 6. ses autres nominations 8.
- le *Gnaphalium* comment pilé. 216.
- quelle *Gomme* est la meilleure. 148. pour dissoudre comment trempée 155. quand veut estre pilée & dissoute. 196. 197. 217. 256. comment le suc en est extraict. 311. 314. 317. comment cuire. 245. nettooyee. 438. pilée pour les *Eclegmes*, *Pilules*, & onguents. 531. 588. 601. préparée pour les *Electuaires*. 530. pourquoy entre aux *Emplastres*. 627. l'*Arabique* comment veut estre pilée. 108. 208. fondue. 265. humectée. 279. 282. 404. celle d'*Amandier* comment fondue & humectée. 266. 279. de *Cerifier* fondue & humectée 26. dragantique. 123. *Diagragant*, comment fondue. 265. humectée. 279. *Elemrique* c'est, & quelle est la meilleure. 117. celle de *geneure* pourquoy est appelée *Vernis*, quelle est la meilleure, & son usage. 117. comment pilée. 217. fondue. 265. humectée. 279. celle de *Lierre* comment pilée 213. fondue. 265. humectée. 279. celle de *Prunier* comment fondue. 265. humectée. 279.
- Graisses* où doiuent estre serrees, en quel temps choisies, comment gas-

I N D I C E.

- dees longuement. 31.
 137. 386. son eau com-
 posée. 315. comment
 sont nettoyyees. 419. pre-
 parées. 435. 461. quand
 mises en l'Emplastre.
 619.
 le Gramen comment pilé.
 182. 217. 216. seiché.
 175. 276.
 le Granum Grindium d'où
 est pris 81. le tinctorum
 ou confection alker-
 mes. 204.
 le Gremil comment pilé.
 189.
 Grenades leur ius com-
 ment est cuit 330. com-
 ment clarifiées 336. leur
 suc comment gardé
 longuement. 384. 385.
 matiere de Syrops. 486.
 comment en est fait le
 Syrop 106.
 le Grenadier sauvage co-
 ment pilé. 186. 220.
 les Grenats comment pi-
 lez. 201.
 Grenouilles, leurs testes
 comment cuites. 336.
 comment bruslees. 421.
 leur hoyle comment se
 fait. 594.
 quel Guy est le meilleur.
 154. celuy de Chesne
 comment pilé. 215.
- la Geymaue. Voyez,
 Althea. 142.
 Gy ou Plastre. 131. com-
 ment pilé. 105. 21.
 quels Gyrosles sont les
 meilleurs. 68. comment
 veulent estre pilez 220.
 233. 236. humectez 279.
 leurs racines preparées
 pour confire 460. pi-
 lez pour les Electuai-
 res. 337.
- ## H
- l' Hamech de Mesab
 comment se fait.
 152.
 l'Helechryson comment
 vent estre pilé. 187.
 cuit. 345.
 l'Herbe aux puces com-
 ment pilee. 215. comp-
 ree. 241. la semence co-
 ste 405. 408. comment
 pilee pour les hele-
 gmes. 530. celles aux
 perles & pour cornet
 pilees. 188. 190.
 les Herbes produisant plu-
 sieurs branches quand
 doiuent estre cueillies.
 30. l'usage d'icelles est
 different. 61. celles qui
 n'ont ny tyge, ny fleur,
 ny semence, quand veu-

- lent estre cueillies. 61.
 62. comment sont pi-
 lées, & à quel effect,
 181. gardées longue-
 ment. 389. quand & cō-
 ment nettoyees. 432.
 pilees pour les Eclég-
 mes 529. preparees pour
 les Onguens. 600.
 Herissons comment brus-
 lez. 418.
 quels Hermodactes sont
 les meilleurs. 54. com-
 ment doiuent estre pi-
 lez. 182. 218. 226. com-
 ment cuits. 339.
 la Hierba de Galien com-
 ment est faicte. 229. 556.
 Diacolocynthidos. 220.
 214. 536. comment gar-
 dée en poudre. 557. Ar-
 chigenis, Hermetis, &
 Diacolocynthidos, de
 Rufus & Paccius, 289.
 290.
 Hipocras comment passé
 368.
 Les Hirondelles comment
 bruslees. 410.
 l'Huile comment veut e-
 stre gardé longuement.
 386. lauée, 442. quels
 sont cuits en double
 vaisseau, & de combien
 de sortes il y en a. 333.
 390. comment se faict
 celuy d'Amendes dou-
 ces, ou ameres, & quel
 est le meilleur 59. 591.
 de Cathame. 591. de
 Castoreum. 599. de
 Chanure. 591. de Ce-
 ruse. 593 de semence de
 Concombre. 591. de
 Coings, 595. de Costus
 518. d'Euforbe. ibid.
 de Geneure. 592. de
 Laurier. 591. de Meur-
 te. là mesme. 597. de
 Nard. 597. d'Oeufs 592.
 d'Oliues. 595. d'Ompa-
 cin, là mesme, des pe-
 tits Pepins de raisins.
 313. de Roses. 594. de
 Rue 598. de Squilles.
 271. de Vierge. 109. ce-
 luy de Tormentine. 4.
 comment on cognoist si
 l'humeur sera consumé,
 quand on le prepare.
 590. pourquoy en en
 metés Emplastres. 60.
 622. 623. comment il est
 rendu plus gluant & vis-
 queux. 637. comment
 se fait celuy des fleurs.
 & des animaux. 514.
 Huistres comment sont
 cuites. 319. 418.
 l'Hydromel cōment veut
 estre cuit. 317. aroma-
 tisé. 368.

l'Hypocisthis comment se
cognoist. 107. pilé 195.
214. dissout. 257. son
du. 265. son suc comment
est extraict & preparé
pour les Emplastres.
105. 618.

l'Hyssope en quel temps
doit estre cueilly. 31. 65.
68. quel est le meilleur.
149. comment veut estre
pilé. 227. 235. combien
doit cuire. 343. matiere
de Syrops. 486. son Sy-
rope comment est com-
posé. 521.

I

les **I** Acinthes comment
pilees. 201.

Le Iarus. *Voyez* Aron.
quel Iaspe est propre en
medecine. 132. com-
ment il doit estre pilé.
205. le verd comment
marqué. 378.

le Iaune est diuersement
appellé. 16.

Incorporer les medica-
ments en quelque hu-
meur pourquoy. 373.

Indum maius, Electuaire.
230.

Infuser & nourrir sont
mesmes choses. 236.

pourquoy les infusibles
sont premierement es-
chauffez. 269.

Infusion que c'est, & en
quoy elle approche de
l'humectatiō. 280. quel-
le est sa fin. 281. quand
est acheuee. 286. quelle
est celle d'aujourd'huy
qu'on appelle Apoze-
me. 314.

Intention de l'Authcur au
liure troisieme. 455.
son ordre. 466.

Ionc odoriferant, sa fleur
comment doit estre pi-
lee. 206. 220. 236. cui-
te. 345.

Ioubarbe, son suc comment
pressuré. 297. extraict.
309. comment elle est
gardee. 391.

l'Iris. *Voyez* Glaycul.
Isles de Canadas ou fortu-
nes portent de bon su-
cre. 104.

la pierre Iudaïque com-
ment pilee. 205.

Iugiolim ou Sisa ne com-
ment nettojee. 435.

des Iuiubes qu'elles sont
meilleures. 85. 154. com-
ment veulent estre pi-
lees. 188. 215. seichees.
277. cuites. 144 matiere
de Syrops. 487. leur

- couleur rouge. augmente en cuisant. 497.
leur Syrop comment composé. 309.
Iuleps comment veulent estre aromatizez 369.
faits blancs. 372. celui de Roses & de Violettes comment est fait. 487.
Ius laxatif de quel Coq doit estre choisi. 1441. le liquide des plantes, eau composée. 325.
quellusquiam est le meilleur. 149. comment veut estre pilé. 106. les semences nettoyez 42. comment se fait l'huile de la semence. 391.
L
le **L**acca comment pilé. 197.
quel Ladanum doit estre choisi pour le meilleur. 113. comment pilé. 106. 214. destrempe. 154. 258. fondu. 265.
le Lait quand doit estre recueilly 32. quel doit estre choisi celui de Vache, de Chèvre ou d'Asnesse. 136. comment il aura la faculté de purger le flegme par embai. 175. eau composée. 312.
la Laitue quand doit estre cueillie. 37 par icelle qu'est entendu. 149. à quoy est bon le suede la sauage. 305.
la Latine comment veut estre pilee. 215. 227. couppee. 146. pourquoy la source est bruslee, & comment. 408. 410. l'ensuyee comment bruslee. 419.
quel Lapatum est le meilleur. 149.
Lapis Lazuli. Voyez, Pierre.
Larix ou Meleze que c'est. 101. la resine est la meilleure de toutes. 114. comment elle veut estre pilee. 197.
Larmes comment doiuent estre pilees pour les Pilules. 368.
Lassitudes comment guerries. 400.
Lauement que c'est. 440. comment se fait celui des racines, herbes, fruits, semences des choses dures, pierreuses, & liquides. 441. 442. 443. quelles choses le reçoient plus ou moins.

445.
 Lauer les medicaments
 combien necessaires 430.
 Laurier comment se faict
 l'huile de ses fruiets.
 391.
 Leger, & pesant son con-
 traire, que c'est. 5. les
 autres nominations. 8.
 Legumes comment veu-
 lent estre nettoyees.
 431. 436.
 la Lentille comment doit
 estre pilee. 138. ente.
 335. 401
 Leptisye, comment se
 fait l'huile de ses fruits.
 391.
 Lepre comment guerie.
 171.
 Lessive, eau composee. 315.
 Licorne, la corne commet
 bruslee. 418.
 Le de vin comment brus-
 lee. 411.
 le Liege comment rapé.
 243.
 Lierre son suc à quoy est
 bon. 305.
 Lieu en quelle significatiō
 est pris. 12. l'humide
 & sec que c'est. 12. 13.
 moyen quel. 13.
 les Lieures comment brus-
 lez. 410. 417.
 quel Ligusticum est le
 meilleur. 74. 149.
 Limaces, leurs coquilles
 comment bruslees. 418.
 Limaille d'acier comment
 esteinte. 427.
 Limons quels sont meil-
 leurs. 80. comment leur
 suc est clarifié. 355.
 le Lin comment veut estre
 pilé. 188. 215. 220. sa
 semence rostie. 408.
 403. pilee pour les Ec-
 legmes. 402. son huile
 comment est fait. 391.
 Liqueur que c'est. 264.
 Liqueurs comment veu-
 lent estre choisies. 107.
 pilees. 191. preparees.
 195. dissoutes. 157.
 atrolies. 262. fondues.
 266. cuies. 345. escu-
 mees. 355. nettoyees.
 440. preparees pour les
 Electuaires. 337. le suc
 extrait d'icelles. 311.
 le Lis en quel temps doit
 estre cueilly. 39.
 Litarge que c'est, quelle
 est la meilleure de tou-
 tes. 124. 149. comment
 elle veut estre pilee. 206.
 201. 205. 225. 234. fon-
 due. 265. 431. nourrie.
 294. 295. bruslee. 411.
 410. lavee. 445. 451.
 quelle couleur elle bail-

- le à l'Emplastre, & cōment. 632. son double vſage en la composition d'iceluy. 634. la préparation diuerſe. 623. 635. 636.
- Lohot, ou Eelegme de Caſſia, & ſon vſage. 533.
- quelſ Lupins ſont les meilleurs. 149. comment veulent eſtre pilez. 188. 206. 220. mis en infuſion. 285.
- le Lycium quel doit eſtre choiſi. 106. comment pilé. 195. diſſout 255. fondu. 265. comment il ſe faiſt. 306. ſon ſuc comment eſt préparé pour les Emplaſtres. 618.

M

- le **M**Achefer comment veut eſtre nourry. 294. reduit en forme d'onguent. 295. laué. 452.
- le Macis comment doit eſtre choiſi. 99. pilé. 199. 213 233.
- Madere porte de bon Sucre. 104.
- Malaxerque eſt. 262.
- le Malicorium comment pilé. 199 225.
- le bon Malobatrū en quel lieu croiſt, 35.
- la Mandragore comment veut eſtre pilee. 220. 226. comment ſeichee. 275. comment d'icelle le ſuc eſt tiré. 312.
- la Manne que c'eſt, quelle doit eſtre, & comment la ſophiſtiquee ſe reco- gnoiſt. 102. 121. cōment diſſoute. 256. 260 fon- due. 266. miſe en infu- ſion. 283. frottee. 299. cuite. 338. 342. 345. net- toyee. 438.
- Manus Chriſti prelata comment ſe faiſt. 595.
- le Marcaſſis comment pi- lé. 206.
- la Marjolaine quand veut eſtre cueillie. 62. 65. commēt pilee. 84 206.
- Marques, & enſignes de bonté és Mirabolans. 78. és Pignolats, 79.
- la Marrube en quel temps doit eſtre cueilly 62. lequel eſt le meilleur. 149 ſon ſuc à quoy eſt bon. 305 ſa ſemence comment roſtie. 402. ſon Syrop comment cō- poſé. 521.
- Mastic que c'eſt, & quel

I N D I C E.

- doit estre choisi pour le meilleur. 13. 149. comment veut estre pilé. 196. 197. 198. 209. 217. dissout. 260. fondu 295. humecté, 279. son parfum à quoy est bõ, 429. comment se fait son huile. 396.
- Matiere**, dont on veut entretenir vn feu pour cuire les medicaments, quelle doit estre. 327. celle de Syrops d'où est prise, 486. quelle est celle des Eclegmes. 329. des Electuaites. 335.
- Meconium**, comment son suc est préparé pour les Emplastres. 618.
- quelles Medecines on fait chauffer, & quand, 298.
- des Medicamens simples**, quel choix doit estre fait, 2. les liquides dans quels vaisseaux veulent estre gardez, 31. les stupefactifs comment pilez, 230. ceux pour les yeux, 230. quels grossierement, 231. quels se frottent à la Queue medicinale, 238. 239. quels sont maschez, là mes-
- me, quels coupez la mesme, quels rompus à tout les mains. 242. quels raclez, 242. quels rapez & limez, 243. 244. ceux pour maladies, & vlcres de bouche comment dissouts, 254. cuits 338. gardez, 388. les laxatifs comment pressurez, 296. cuits, au Soleil, 327. à quelle fin on les cuit generally 328. quels sont cuits en double vaisseau, 333. quels ne peuvent souffrir aucune coctiõ, 342. combien il est necessaire, qu'ils soyent marquez, 378. 379. 380. serrez, 391. pourquoy quelques vns sont bien sechez, pour estre longuement gardez, 382. les liquides comment sont longuement gardez, 389. pourquoy les vns se corrompent plustost, que les autres, 388. comment sont nettoyez, 431. 432.
- quelle **Melanteria** est la meilleure 129. comment veut estre pilee, 205. brüstee. 408.
- Melanthium** fait à quoy

est bon. 407.
 1. Melere, Voyez, Larix.
 2. Melilot comment pilé,
 184. 185. son Emplastre
 comment composé. 636.
 les Melons comment vou-
 lent estre pilez, 189.
 190. 215. 238. coupez,
 241. confits, 394. leurs
 semences combien doi-
 vent cuire, 343. 344.
 comment estre net-
 toyées, 433. pilees pour
 les Eclegmes, & Ele-
 quaites, 530, 532. l'huil-
 le comment en est fait.
 591.
 Menthe quand doit e-
 stre cueillie, 62. matie-
 re de Syrops, 486. com-
 ment le Syrop est co-
 posé. 517.
 Mesac: remarque en la
 Coloquinte, le nom-
 bre, 99. pourquoy il re-
 fette la Coloquinte, la
 Squille, & la Thyme-
 lea. 124. son opinion
 pour la nourriture des
 plantes, 19. les opinions
 touchant les escorces
 de l'Ellebore, 51. tou-
 chant les Hermodactes.
 54. de l'iris, 55. quelle
 Squille il estime le plus,
 58. quand l'Eupatoire,

pour en tirer le suc, 65.
 quand les fleurs du petit
 Centauree, 67. quel A-
 galochum il ordonne.
 93. de quel Benjoin il fait
 cas. 108. de quel Enfor-
 be. 110. de quel Sapa-
 penum. 111. de quelle
 Scammonée, 112. de
 quel lait de Cheure,
 175. de quel Coq, pour
 en tirer le ius laxatif,
 172. quel Aloës il tient
 pour le meilleur, 146.
 quel Ellebore, 148. com-
 ment il rend le Reffort
 laxatif, 170. son Dia-
 phenicum, & confectio
 Hamech, 185. 550. 552.
 comment & pourquoy
 il arrouse les Myrabo-
 lans, 188, 291. son A-
 poseime Epithymi. 299.
 son adeis du suc de Psyl-
 lium, 316. comment il
 fait cuire l'Electuarium
 rosatum, comment il
 aromatize le Diasaty-
 rion, 368. garde lon-
 guement le Rhubarbe,
 383. comment il confit
 les Myrabolans Empli-
 ques, 394. comment les
 racines de Panicaut,
 397 son Eclegme pour
 les phthifiques, 402.

comment il nettoye la
 Casse en son Diamanna.
 437. ordre d'iceluy pour
 faire les compositions.
 467. son Syrop d'Epithyme, 518. Pilules co-
 chees, 573. de Rhubar-
 be, 575. Aromatiques.
 576. *lucis maiores*, 577.
saude maiores, 578. d'A-
 garic, 581. stomachi-
 ques, & *Bechica*, 583.
 les Trochisques de Gal-
 lia Moscata, 583. 584.
 d'Agaric, & de Terre si-
 gillee, 587. de Succino,
 588. son huile Laurin,
 591. d'œufs & de Gene-
 ure, 591. de Roses, 594.
 de Mastic, 596. de Nard,
 597. & de Costus, 598.
 son Onguent Aureum,
 601. son petit Basilicū,
 604. son Egyptiac, 604.
 son Triapharmacū, 608.
 Cerat Santalin, 612.
 son Emplastre Diachy-
 lon, 650. 654. de Meli-
 lot. 656.
 Metalliques commēt veu-
 lent estre nutritis, 294.
 reduits en forme d'On-
 guents, 295. gardez
 longuement, 391. brus-
 lez, 408. lavez, estans
 mis en poudre tres-de-

liee, 448. preparez pour
 entrer es Emplastres.
 631.
 Metaux quand s'engen-
 drent en plus grande
 quantité. 170.
 le Meu combien de temps
 se peut garder, 41. 42.
 comment pilé, 126.
 pour les Electuaires.
 535.
 quels fruiets de Meurte
 sont les meilleurs, 87.
 comment pilez, 115.
 rostis, 403. l'huyle fait
 d'iceux. 597.
 Miel quel doit estre pour
 estre bon, 103. 149.
 comment doit estre es-
 cumé, & longuement
 gardé, 351. 354. 385.
 quel est le plus exquis,
 413. comment est fait
 blanc. 380. quel doit
 estre pour lier les medi-
 caments, 373. comment
 préparé pour faire le
 Miel Rolat, & Violat.
 475. Myrtin, Passula-
 rum, Emblicarum, &
 Anacardin, 315. 478.
 479. en lieu de Sucre,
 aux Syrops, 491. en
 quelle quantité, 501.
 quel il doit estre, avant
 que mettre les pou-

- dresés Electuaires. 541.
 pourquoy ils entrentés
 Emplastres, 613 quand
 il est assez cuit, 341. eau
 composee. 325.
 du Millepertuis. quelle
 doit estre la fucille. 12.
 la Mine d'argent vif
 quand se trouue plus
 subtile. 169.
 Minium sinopicum quelle
 couleur baille à l'Em-
 plastre. 634.
 le Misy, Chalcitis, & So-
 ri sont diuers metaux,
 14. 25. où se treuve, &
 quel doit estre, 127.
 comment pilé, 201.
 fondu, 265. bruslé, 409.
 411. 413.
 ce qui entre au Michridat
 commēt veut estre pul-
 uerisé. 129.
 Mina simple comment est
 cuite. 333.
 Mixz, Mira, ou Mixaria,
 que c'est. 86.
 Mixtion des elements de-
 claree.
 Morsure des chiens enra-
 gez comment guerrie,
 175.
 pourquoy le Mortier doit
 estre couuert, & de
 quoy. 238.
 Mouëlle en quel temps
 doit estre choisie, &
 comment gardee lon-
 guement, 137. 350. 390.
 quelle doit estre celle
 de la Coloquinte, &
 comment pilée, 81. 190.
 quand veut estre extrai-
 tte celle de Casse. 82.
 Mourrons, leur suc à quoy
 est bon. 305.
 Moust comment est gardé
 longuement. 391.
 la Moustarde d'où doit
 estre prise pour estre
 bonne, 74. comment
 pilée. 215. 188.
 Mumie que c'est, 138.
 comment veut estre pi-
 lée, 297 dissoute, 257.
 256. fondue. 26.
 Musc comment veut estre
 choisi & gardé, 140.
 pilé, 206. 217. 221. 227.
 dissout, 290. humecté,
 279. cuit, 353. 348. pilé
 pour les Electuaires.
 538.
 Myrabolans de plusieurs
 sortes, & en quoy con-
 siste leur bonté, 79.
 comment veulent estre
 pilez, 190. 202. 224.
 sechez, 283. hamectez,
 276. infusez, 282. trem-
 pez pour confire, 288.
 nourris, 293. frottez.

I N D I C E.

302. confits, 395. rostis, 406. cuis. 345. les jaunes comment sont fricassez, & frottez en la Triphera Persique, 406. les bruslez restreignent, 416. reduits en Trochisques, 458. matiere de Syrops. 487.
- Myrrhe bonne où eroist, 35. que c'est, & quelle est la meilleure. 118. Staëté 119. comment pilee, 197. 198. 213. 217. 221. dissoute, 258. fonduë, 265. pilee pour les Electuaires. 337. 338.
- ## N
- le bon **N**ard où eroist. 15. comment veut estre pilé, 214. 220. son huile comment se fait. 397.
- Nasturt, la semence rostie. 402. 404. par le Nasturtium qu'est entendu. és compositions. 150.
- le Nauet en quel temps doit estre cueilly. 37.
- le Nenuphar quand doit estre cueilly, 68. comment pilé, 185. coupé, 241. cuit avec les pois, de quelle vertu. 349.
- la Nielle comment pilee 188.
- quel Nitre est le meilleur. 132. comment veut estre pilé, 205. 235. dissout, 258. bruslé. 425.
- Nodositez des ioinitures gueries. 400.
- le Noir diuersement dénommé. 16.
- quelles noisettes sont les meilleures, 87. leur mouëlle comment pilee, 190. 215. coupees, 242. rosties, 403. mondées, 433. confites, 454. pilees pour les Eclegmes, 532. leur huile comment se fait. 531.
- Noix comment veulent estre nettoyees, 435. 479. confites, 394. farcies, 397. le ius des verdes comment est euit, 331. quelles doivent estre celles de Cyprez, 147. 148. comment veulent estre pilees, 488. 188. 215. coupees, 241. rapées, 243. Muscates comment pilees, 188. 215. confites, 215. quelles doivent estre les bones. 88.

Noyaux de Pêches, & Cerises, comment se fait leur huyle. 191.

par Nucleus, és compositions, qu'est entendu, 150.

Nutrition des medecaments que c'est. 191.

le Nutritum fait de Licharge se blanchit par le mouuement, 371. pourquoy. Ibid.

O

quelle  Chre est la meilleure. 134. comment deuient rouge. 410.

l'Odeur est de plusieurs sortes. 14 si celle du medecament peut estre changée par l'Apothicaire. 447.

le Oenanthus combien de temps se peut garder avec sa vertu. 41. comment veut estre pilé. 116.

Oenomelli comment passé. 148.

l'Ochippus que c'est comment choisi, & gardé. 139.

Oeufs, leurs coquilles comment bruslees. 417.

comment se fait leur huyle 592.

l'Oeuure de cet Auteur est diuisé en trois parties.

les Oignons en quel tēps doiuent estre cueillis, 37. à quoy est bon le suc de leurs racines, 305. comment gardez longuement, 391. cuits, 331. 333.

Oliues de diuerses sortes, 88.

Oliues sauages, les feuilles comment bruslees. 415.

Ongles comment couppez, 140. raclees, 141. limées. 144. amollies, 161. bruslees, 418. pourquoy celles d'Asne sont bruslees, 408. comment, 790. celles de Cheure comment lauees. 445.

Onguents comment sont gardez longuement. 391. pourquoy ainsi nommez, & quelle est la matiere d'iceux, 600. 601. comment est fait celdy qu'on appelle Apocrem, 601. de Pompholix bastard, 603. Basilicum, 604. l'Egyptiac, Ibid. le blanc de Rhasis, 605. le Des-

I N D I C E.

- fectatif rouge bastard, 609. l'Enulatum bastard, Ibid. le Populeû, de Nicolas, 607. le Triapharmacum, de Mesué, 608. l'Apostolorum, 608. 609. les quatre chauds, 609. le Citrin, 610. pourquoy ils entrent aux Emplastres, 613.
 les Opiates pourquoy sont destrempees. 153. 154. quel Opiû est le meilleur, & d'où il a pris son nom 108. 150. comment il veut estre pilé. 195. 214. dissout. 259. fondu, 265. rosti, 406. pilé pour les Electuaires, 537. quand doit estre tiré le suc d'iceluy 311.
 quel Opobalsamum doit estre choisi pour le meilleur. 109.
 quel Opopanax doit estre choisi pour le meilleur, 109. comment pilé, 195. 214. destrempé. 257. dissout, 159. fondu, 265. infusé, 189. nourri, 193. pilé pour les Electuaires, 537. préparé pour les Emplastres. 619.
 l'Or & l'argent comment sont esprouvez, 114. limé, & pourquoy, 144. dissout, 257. fondu, 191. celui en feuille combié doit cuire 347.
 quelles Oranges sont les meilleures, 80. comment confites, 395. leur escorce comment écorfire, 484.
 l'Orge comment criblé, 247. desseché. 271.
 l'Origan en quel temps doit estre cueilly, 62. 65. comment pilé, 184. 235. matiere de Syrops, 486.
 Orpin, Voyez, Arsenic, de l'Ortie quelle doit estre la feuille, 19. comment pilée, 188. rend la chair plus cuite. 348. comment nettoyée. 413.
 pourquoy les Os sont bruslez, & comment, 408. 418. lauez, 444. ceux de Seche comment sont lauez. 445.
 Oxycrat, eau composée 325.
 l'Oxycroceum. 661.
 l'Oxymel de Mesué comment est fait, 284. sa faculté, 330. le simple. 514. le Squillitique, 515.

I N D I C E.

1. *Oryzacechara* comment
est fait. 515.
Oye comment faireie, 397.
l'Ozeille en quel temps
doit estre cueillie. 17.
matiere de Syrops. 686.
de son suc comment est
faict le Syrop. 506.

P

Palinurus, les semen-
ce comment veulent
estre nettoyees. 412.
le Palle est diuersement
appellé. 15.
Palma Christi, la semence
comment nettoye, 433.
437. comment se faict
son huyle. 591.
le Palus sanctus que c'est
& son choïs. 96.
Pancratium. 58.
Panicaut. *Voyez*, *Eri-
gium*.
Parfumer les medica-
ments que c'est. 428.
le Passifleur quand mas-
ché. 219.
le Passe-velours comment
pilé. 216.
Pastenades, ou *Paste-
naïles* de iardin.
Voyez, *Daucus*.
Pastilli que c'est. 377.
quel Pauot doit estre choi-

si pour le meilleur, 151.
comment pilé, 188.
206. sa semence, com-
ment confite, 394. net-
toye. 431. pilee pour
les Eclegmes, 531. son
huyle comment se fait,
391. ses testes, pour la
composition du *Diaco-
dium*, comment trem-
pees, 188. cuites, 333.
pour les former en *Tro-
chisques*, 188. quand
doit estre tiré leur suc.
313 matiere de Syrops.
486. comment choisies.
& preparees pour Sy-
rops. 511.
la Peau interieure du ven-
tricule, des Poules ne
sert à rien. 138. comment
est preparee. 460.
les Penides comment veu-
lent estre pilees, 206.
faites blanches, 371.
formees, 377. celles qui
entrent au Syrop de *Re-
glisse* comment doiuent
estre faites. 521.
le *Periclimenos* quand doit
estre cueilly, 38. com-
ment pilé, 185. *Voyez*,
Cheurefueil.
perles precieuses comment
veulent estre choisies,
142. 150. pilees, 101.

I N D I C E

107. 119. d'ffoutes, 157. amollies. 163. pilees pour les Electuaires. 539.
- le Persil quand doit estre cueilly 38. combien de temps se garde 41. comment veut estre pilé. 181. 199. 220. 226. séché, 275. sa racine nettoyée, 431. matiere de Syrops, 486. sa semence comment pilee pour les Electuaires. 536.
- la Peruenche comment pilee, 215. quand machée 239.
- Pesant, & leger, *Voyez* Gluant.
- Peschés, & leurs noyaux comment confits, 394. 480. comment se faict l'huyle de leurs noyaux. 592.
- Pestanes, vne sorte de Roses estimees par les anciens 70.
- Petit lait, eau composée. 345.
- quel Petroselinum est le meilleur. 150.
- le Peucedane combien de temps se peut garder, 41. son suc à quoy est bon. 305.
- les fleurs de Peuplier comment sont mises en infusion, 286. à quoy est bon le suc de celles du blanc, 305. comment cuites, 327. comment sont preparez les reiet-tōs, pour faire l'onguēt appellé Populeum 607.
- le Philoniam comment se fait. 557.
- le Phoenix, herbe, est de la hauteur de six doigts, selon Diosconde. 11.
- Picardans que c'est. 92.
- Pierres qui entrent en compositions, quelles, 134. comment gardees longuement, 391. lauees, 444. pilees pour les Electuaires, 138. le Lazuli que c'est, & qui est le meilleur, 138. comment pilee, 201. 205. 220. bruslee, 424. la uée, 445. 454. celle des esponges comment pilee, 205. quelle la Iudaïque, 335. celle d'Aigle comment pilee, 205. l'Armenienne quelle est la meilleure, 133. comment pilee, 301. 205. 225. lauee, 454. la Phrigienne comment pilee, 234. pourquoy lauee,

I N D I C E.

apres l'auoir bruslee, 409. comment, 414.
 414. 415. esteinte, 417.
 l'Emarite pourquoy la-
 uee, apres l'auoir bru-
 see, 409. celle aux
 reins, & de la vessie
 comment rompuë, 173.
 dissoute, 168. la Pon-
 ce comment pilee, 105.
 celle à vers comment
 preparee. 456.
 Quels Pignolats sont bons,
 79. comment veulent
 estre pilez avec leur
 mouelle, 190. 115.
 136. coupez, 141. se-
 chez, 177. humectez,
 179. infusez, 185. con-
 fits, 394. 481. nettoyez,
 435. preparez pour la
 composition du Dia-
 latyrion, 471. pilez
 pour les Eclegmes, 531.
 leur huile comment est
 faict. 591.
 Piler les Simples, 177.
 & seq.
 Pilons. 178.
 Pilules comment veulent
 estre gardees longue-
 ment, 392. les autres,
 & cochees comment
 sont incorporees, 573.
 leur forme, 577. en
 quelle humeur elles

doivent estre generale-
 ment incorporees, 566.
 quelles elles sont, estās
 incorporees avec sue,
 567. comment incorpo-
 rees pour en vser in-
 continent, 568. com-
 ment les larmes, li-
 queurs, gommcs, & Re-
 fines y doiuent estre pi-
 lees, là mesme. leur
 masse comment faicte,
 569. quand doit estre
 mises en vſage, & les
 moyens de les faire
 prendre aisement, 570.
 571. les Aures de Ni-
 colas comment sont
 faictes, 574. Cochees,
 de Rhais, & Mesué,
 573. *Sine quibus esse nō o,*
 574. de Rhubarbe,
 575. Aromatiques, de
 Mesué 576. *Lucis ma-*
iores, 577. 578. *se-*
cula maiores, 578. de
Hermada Glyst, *maiores*
 579. *Arthrica,* de Ni-
 colas, & de Fu-
 meterre, 588. Affa-
 jaret, d'Agaric, & de
 Hiera, 581. Mastici-
 nes, Stomachiques, de
 Rufus, *Rechia,* 582. 583.
 Blanches. 583.

I N D I C E.

- le Pin à larges feuilles distillé, 311. sa résine comment veut estre pilée. 116
- quels Pistaches sont les meilleurs, 83. comment veulent estre pilez avec leur mouelle, 190. 115. 137. coupez, 141. humectez, 189. confits, 393. 481. nettoyez, 435. pilez pour les Eclegmes, 331. leur huyle comment se fait. 391.
- la Pivoine en quel temps doit estre cueillie, 39. combien se peut garder entiere avec sa vertu. 42. quelle des deux est la meilleure, 179. comment veut estre pilée. 181. 116. 110. 114. à quoy est bon son parfum. 412.
- le Plantain quand masché 139. sa semence comment rostie. 401.
- quelles Plantes sont plus salutaires ou venimeuses, 14. comment parties d'icelles veulent estre pilees, 102. comment doivent cuire, 343.
- Plastre, Voyez, Gy.
- le Plomb comment est brulé, 411. 411. esteint, 416. lavé, 445. 451. limé, 144. fondu, 164. brûlé, comment pilé, 102. 214.
- le Plombagine comment pilée. 115.
- Pois commémorialis, 162. pourquoy sont brûlez & comment, 404. 410.
- Poires comment sont seichées, 109. maniere de Syrops, 436. comment est cuit le jus des saunages. 313.
- Pois comment sont friés-fiez, 404. les riches comment mis en infusion, 185. 186.
- Poire long, blanc, & noir comment doit estre choisie, 89. 151. pilé, 188. 210. 156.
- la Poire commémorialis doit estre choisie, 151. dissoute, 156. lavée, 442. quelle couleur la noire baille à l'Emplastre. 135.
- le Polium en quel temps veut estre cueilly, 61. quel doit estre choisi pour une contrepoison, 151.
- le Polypode en quel tēps veut estre cueilly, 39. quel est le meilleur, 57.

I N D I C E.

151. comment doit estre
 pilé, 181. 220. 214.
 cuit, 342. la racine ma-
 tiere de Syrops. 486.
 Pommes leur suc, commēt
 clarifié, 258. matiere de
 Syrops. 486. de Coing
 quelles sont les meil-
 leurs, 80. de Grenade,
 86. 148. celles de Pin
 comment veulent estre
 pilees. 194.
 la Pópholix que c'est, 1317
 comment veut estre pi-
 lee, 205. 225. bruslee en
 quoy le change. 410.
 le Populeum comment
 chauffé. 297. 607.
 pourquoy les pores sont
 chastez ieunes, 172.
 quels ont la chair plus
 ferme. 173.
 Porphire ou escaille de
 mer, & son vsage. 178.
 Pourreaux en quelle sai-
 son doivent estre cueil-
 lis, 17. comment sont
 cuits, 331. 333. à quoy est
 bon leur suc. 305.
 le Pot comment est cou-
 uert, pourquoy, & quel
 est son couuerele, 413.
 quel doit estre celuy où
 l'on fait cuire les Syrops.
 503.
 Potirons ou Champignons
 comment fricallés. 406.
 Poudres de Diagrangant,
 du Diairis, du Diacu-
 bebe & Diamargariton
 comment criblees, 249.
 celles des Pilules d'Her-
 mes comment iucorpo-
 rees, 376. les cordiales
 comment gardees long
 temps, 386. quelles sont
 matieres des Antidotes &
 Electuaires. 515. com-
 ment sont conseruees
 longuement. 340. en
 quelle quantité y sont
 mises, 341. celles dictes
 de menu'es espices, blā-
 ches, fines, & de Dūc,
 comment son faites.
 589
 Poules & chappons pre-
 parez, & à quel vsage
 172.
 Poulets preparez commēt
 & à quel vsage. 174.
 le Pouliot quand veut estre
 pilé subtilemēt & gros-
 sierement. 235.
 Poules & Chapons com-
 ment preparez, & à
 quel vsage. 174.
 le Poulliot quand veut
 estre pilé subtilement
 & grossierement. 235.
 le Poulmon de Renard cō-
 mēt choisi & gardé,

I N D I C E.

137. pilé & pulverisé,
 107. 193. seiché, 184.
 préparé. 419.
 le Pourpier comment pilé,
 106. son suc matiere de
 Syrops, 486. comment
 pressuré, 107. extrait,
 308. sa semence rostie,
 401. son Syrop compo-
 lé. 508.
 Poirette, son parfum à
 quoy est bon. 419.
 Precaution au laüement
 des choses, qui veulent
 estre mises en poudre,
 445. pour la compositiõ
 du Diasatyriõ, 472.
 pour le Sucre Rosat,
 474. en la confiture du
 Coriande. 483. pour
 les compositions de
 Diambra & de Gem-
 mis, 543. pour l'*Exhila-
rans* de Galien, 544.
 pour le Catholicon de
 Nicolas, attribué à Ga-
 lien, 546. pour le Dia-
 prunis, 549. pour le
 Diaphenicum, 550.
 pour le Hamech de Me-
 sué, 552. pour le *Benedi-
cta* de Nicolas, 555. pour
 de *Bacch Lauri*, 558. pour
 l'*Electuaire de succo Ro-
særum*, 560. pour le Dia-
 triosantalõ de Nico-
 las, 564. pour les Pilules
 Aurees, 572. pour les
 Cochees, 571. 574. pour
 celles qui sont appel-
 lees, *sine quibus esse nolo*,
 ibid. pour les Aromati-
 ques de Mesué, 576.
 pour celles appellees
lucis maiores, 567. 578.
 pour les *fatida & de Her-
modastylus maiores*, 578.
 pour celles du Fumerie-
 re, 578. Trochisques de
 Gallia moschata, 584.
 d'*Alipta moschata*, 586.
 de Spodium, 587. pour
 l'huile de Geneure, 592.
 Rosat, 564. de Mastie,
 596. de Nard, 597. Co-
 st. n. 598. de Castoreü,
 599. pour l'Onguent
 appellé *Aurum*, 602.
 pour celuy de Pomo-
 pholix & Basilicum, 603.
 604. pour l'Egyptiac,
 604. pour le blanc de
 Rhasis & le dessiccatif
 rouge, 605. 606. pour
 l'*Eoulatum*, bastard &
 Populeum de Nicolas,
 606. 607. pour l'Apo-
 stolorum d'Avicenne,
 608. pour le Cerat re-
 frigerant de Galien, 611.
 pour le *Stomachicum* 613.
 614. pour l'Emplastre

Diachylon commun, 650. 651. pour le grand, 654. pour celuy de mucilages, bastard, 655. pour celuy de Mehlot, 656. pour le Ceroneum de Nicolas, 658. 659. & suivants, pour l'Oxyroceum, 662. & suivant pour celuy de lanna, 665. de gratia Dei 695. contre les hernies, 667. *Diminum*, 665. pour l'*Apastelium*, 670. pour celuy de Vigo. 671.
Pressurer ou exprimer que c'est, 296. 297. de quoy sert. 297.
la Propolis quand est mise aux Emplastres. 616.
Prunelles pourquoy ainsi appelées, 97. 92.
les Prunés comment doivent estre choisis. 151. pileés, 188. seiches 277. les seiches sont ou aigres ou douces, 90. comment sont eues, 348. matiere de Syrops, 486.
quelles Prunes sont bonnes pour lascher le ventre. 90.
le Prunier comment coupé. 241.
Psoricum comment est

cuit. 328.
du Psyllium qu'elle doit estre la semence, 75. comment le suc est extrait & ses deux effects. 325. 316.
Putrefaction des medicaments que c'est, 398. d'où provient, 382.
le Pyrethre comment se garde avec la vertu, 41. la faculté quelle, 56. la racine, matiere de Syrops.

Q

Qualitez prises pour quantitez. 11.
 quelles sont à considerer au choix des Simples. 12.
la Quantité des Simples est double, 9. quelle doit estre celle d'eau, en laquelle on fait cuire les medicaments. 325.

R

Racines quand doivent estre cueillies, 31. 36. 41. quelles elles doivent estre tirees, & en quel temps, 39. 40. combien de réps, &

I N D I C E.

& quelles, se gardent avec leur vertu, 41. 42. comment se peuvent piler, 586. desseicher, 274. les seiches comment derechef seicher, 274. 275. garder longuement, 389. nettoyer, 431. preparer pour confire, 468. pour la composition du Diasatyriô, 470. quelles sont choisies à cest effect, là-mesme, quelles sont les diuretiques, & combien, 152. comment infusees, 284.

les Raisins d'outre mer quand doiuent estre cueillis. 91. comment d'iceux est fait le Syrop, 507. election des secs, 93. de Damas & de Corinthe, 92. des cômuns, là-mesme, comment seichez, 277. secs, comment pilez, 188. 215. comment cuits, 344. preparez pour le miel appellé *passulatum*, 477. secs mondez, matiere de Syrops, 489. comment pilez pour les Electuaires, 536. des verds & meurs comment le suc est extraict, 307. 314.

leur semëce rostie. 407.

Raper & limer enqouy sont differents. 244.

Rare, & massif son contraires, que c'est. 4. les autres nominations. 7.

Rassoyement. & foudra-il le des sucs és Syrops, 495.

le Refort en quel tēps doit estre cueilly, 37. son choix, 152. comment fait laxatif 170 pile, 199. 227. eiblé, 250 cuir, 346. preparé pour confire. 47.

quelle Reglisse est la meilleure. 20. 33. en quel temps veut estre cueillie, 41. du suc d'icelle quel est le meilleur. 106. comment elle veut estre pilee, 182. 195. 220. 226. racle, 243. dissoute, 259. fondue, 245. cuite, 340. son Syrop comment est preparé, 320. comment est extraict le suc de ses racines, 208. comment preparé pour les Emplastres, 618. la racine, matiere de Syrops, 385. comment pilee pour les Electuaires, 555.

I N D I C E.

Reiettons de Peuplier cō-
ment sont preparez
pour faire l'onguēt sur-
nommé *Populeum*, 607.
Reins de Scincut commēt
choisis & gardez. 139.
Renard comment est pre-
paté pour medecament,
273. pour l'huyle. Vul-
pin comment est cuit,
336. comment se fait.
594. *Voyez, le reste en*
Poulmon de Renard.
Renouée, masse, son suc à
quoy est bon. 305.
Resiné que c'est, comment
est fait & cuit. 485.
quelles Resines sont les
meilleures. 113. 114.
Colophonienues pour-
quoy ainsi appellees.
115. pour icelles qu'il
faut mettre, 150. com-
ment pilees, 196. 210.
fondues, 272. cuites,
345. lauees, 448 449.
preparees pour les Ele-
ctuaires, 537. pilees pour
les Pilules, 568. pour
les Onguets, 603. quād
& pourquoy entrent en
l'Emplastre, 628 les re-
centes ou vieilles quād
veulent estre dissoutes,
265 toutes fresches, eau
composer, 325. cōment

le sec en est extrait.
408.
du Rhaphontie combié de
temps se gardent les ra-
cines, 41. 42. quelle est
cette racine, 49. com-
ment pilee. 227.
Rhodostacte de Paulus.
502.
quel Rhubarbe ou Rha-
Indique est le meilleur,
49. comment veut estre
pilé, 182. 189. 206. 211.
218 224 332. 235. mis
en infusion, 288. cuit,
fiorté, 299 342. 345 348.
gardé longuement, 383.
rosty, 405. le brusté, re-
straint, 416. la racine cō-
ment est nettooyee, 431.
matiere de Syrops, 486.
comment est pilé pour
les Electuaires. 538.
le Rhus son ius comment
est cuit. 332.
Ribettes, leur suc commēt
clarifié. 355.
Ris comment desseiché.
272.
la Ronce, & son fruit cō-
ment est seiché. 278.
Rongne ou galle commēt
guerie. 399.
quelle Requette est la
meilleure, 147. com mēt
veut estre pilee. 188

I N D I C E.

les Roses quand doivent
estre cueillies, 64. quel-
les sont plus exquisés,
69. comment pilees,
185. 213. coupees, 139.
seches, 273. fuses, 183.
distillees quelles, & cõ-
ment, 323. 325. combien
doivent cuire, 341. com-
ment, 345. confices, 393.
son Syrop comment est
composé, 504. comment
se fait leur huyle, 594.
leur sue à quoy est bon,
306. comment gardé
longuement, 394. cla-
rifié, 357. leur parfum
à quoy est bon, 429.
leurs fleurs comment
pilees pour les Electuai-
res. 536.

Le Rosmarin quand doit
estre cueilly, 62. 65.
comment pilé, 62. 65.
comment pilé, 184. 50
sue à quoy est bon. 305.

Rostir, & bruster en quoy
sont differents. 407.

Rouë pour piler. 178.

la Rouëlle comment dis-
soute. 257.

le Roux est diversement
appellé. 16.

la Rubia. Voyez, Ga-
rence.

la Rue en quel temps se

doit cueillir, 62. pour
icelle qu'il faut substituer,
152. son suc com-
ment est nourri. 293.
son huyle comment se
fait. 598.

le Ruscus en quelle saison
veut estre cueilly, 39. 41.
comment seché, 277.
matiere de Syrops. 486.

S

S Achets de coton far-
cis. 327.

quel Saffran est le meil-
leur, 67. 62. comment
pilé, 184. 206. 214. 217.
coupé, 240. humecté,
279. frotte au Syrop
SapenidePemi, 30. quand
est mis en l'Emplastre,
629. comment la fleur
est pilee pour les Elec-
tuaires. 136.

quel Sagapenum est le
meilleur, 111. comment
il veut pilé, 196. 214.
257. destrempé, 257.
dissout. 259. fondu, 265.
infusé, 296. nourri, 295.
preparé pour les Empla-
stres. 619.

la Sandracha que c'est,
& quelle est la meilleu-
re, 125. comment veut
estre pilee, 225. 237.
fondue, 264. brustee,

INDICE.

411. 414. quelle couleur baille à l'Emplastre. 631.
- quel Sang de Boue doit estre choisi pour le meilleur des medicaments. 136. fust propre pour rompre la pierre aux reins, 173. comment veut estre pilé, 207. 218. fondu, 265. quel Dragon est le meilleur pour les medicaments, 136. comment pilé. 207. 218.
- Sang sucs comment doivent estre brustez. 413.
- le Santal Citrin, & des boutiques, 96. quel faut choisir, 153. comment ils veulent estre coupez, 243. lavez, 244. la poudre comment criblée 249.
- les Sapais comment pilez. 201 205.
- le Sapin, la resine comment pilee, 198. la semence comment mise en infusion, 296. cuite. 397.
- la Sarcocolle que c'est, & quelle doit estre la meilleure, 121. comment pilee, 197. 198. 206. 218. 250. fondue, 265. blanche comment est nourrie. 291.
- Sarrasine, *Voyez*, Aristolochie.
- la Sariette, ou Sauoree, 62. 63.
- Sas de linge pour sasser les Simples. 249.
- le Satyrion quel doit estre, 413. comment pilé, 216. criblé, 250. gardé longuement, 390. la racine farcie, 398. nettoyée, 482. preparée. 457.
- Sauveurs de combien de sortes il y en a 3. 13. en quoy consistent celles des Simples. là mesme.
- la Sauge en quel temps veut estre cueillie. 62. 65.
- du Saux comment le suc est tiré. 313.
- la Sarisragia en quel temps doit estre cueillie, pour s'en servir toute l'année, 39. combien de temps se garde la racine. 41.
- quelle Scammonée doit estre choisie pour la meilleure, 112. comment pilee, 193. 195. 216. 209. 218. 233. 235. dissoute, 257. fondue, 265. humectée, 279. frottée, 299. 300. cuite dans un Coïn, & tou-

- re crüe, 346. rostie, 496.
 pilée pour les Electuai-
 res, 538. son suc extrait.
 305.
 Scarus Poisson, son fiel
 comment dissout. 257.
 le Schœnanthos comment
 pilé. 184.
 le Scordiū quel doit estre
 cueilly, pour s'en servir
 toute l'année. 62.
 Scoria que c'est, & qu'elle
 est la meilleure. 127.
 les Scorpions comment
 veulent estre bruslez,
 410. 419. comment se
 fait leur huile. 594.
 le Seau d'Hermes que c'est
 413.
 les Sebestes comment veu-
 lent estre pilees. 188.
 215. sechee, 277. cuites,
 344. matiere de Syrops.
 486.
 Sel de plusieurs sortes, 132.
 133. comment veut estre
 dissout, 256. bruslé, 414.
 le gemmé comment pi-
 lé pour les Electuaires.
 538.
 quel Seli est le meilleur.
 34.
 les Semences quand doi-
 vent estre cueillies, 30.
 prises, 73. comment pi-
 lees, 187. gardees lon-
 guement, 389. nec-
 toyees, 432. pilees pour
 les Eelegmes, 530. les
 quatre froides, grandes
 & petites, & les chau-
 des de mesme, 151. 152.
 les huyleuses comment
 sont pilees, 237. cou-
 pees. 241.
 quel Sené doit estre choisi
 pour le meilleur, 90.
 comment veut estre pilé
 avec ses gouffes, 190.
 210. comment mis en
 infusion, 282. 283. com-
 bien doit cuire, 345. les
 gouffes, matiere de Sy-
 rops. 486.
 le Sermontain comment
 veut estre pilé, 188. cõ-
 ment sa semence pour
 les Electuaires. 436.
 Serpens, comment se fait
 leur huile. 594.
 Serpentine. Voyez, Dracon-
 culus.
 le Sefeli comment pilé,
 216.
 les Simples sont choisis en
 la quantité, ou en la
 qualité, 9. 12. en la for-
 me, ou figure, 16. leur
 conuenance, ou dissc-
 rence en mesmes espe-
 ces ou diuerses, 18. de
 la situation, & du lieu,

10. 21. humides, & secs
 quels, 11. 12. du temps,
 28. 29. quels sont les A-
 romatiques, & commēt
 se cognoissent, 140. la-
 rarifs quels, 141. quels
 sont substituez les vns
 aux autres, 155. & sui-
 uantes, pris des parties
 des animaux comment
 veulent estre pilez, 202.
 autres pilez à part, 204.
 qui sont ceux, avec les-
 quels faut mesler d'au-
 tres choses, quād on les
 veut piler, 107. les Me-
 talliques comment veu-
 lent estre pilez, 200. 215.
 quels sont pilez douce-
 ment, quels avec for-
 ce, quels non longue-
 ment, quels non lōgue-
 ment, quels au contrai-
 re, 217. 219. 221. 223.
 pourquoy aucuns d'i-
 ceux veulent estre pilez
 fort délié, 228. quels
 grossierement, 232.
 comment ceux qui ser-
 uent à dissoudre, & dis-
 siper les ventositez, 233.
 quels son criblez, 250.
 pourquoy destrempez,
 pour confire, 288. mis
 en infusion pour estre
 dissouts, 289. les acres,

& picquans au goust
 combien veulent estre
 cuits, 340. que c'est
 qu'il faut faire, si tous
 ceux d'une composition
 sont purs, & nets, 354.
 quand ils sont assez bru-
 llés, 425. comment sont
 disposez pour la com-
 position des Syrops,
 496.

Sisame, *Voyez*, Iugioline.
 le Solanum est d'une hau-
 teur admirable. 11.

Sophistication des Simples
 à quoy sert. 144.

le Sori, la Chalcitis, & le
 Misi sont diuers me-
 taux, 24. où se treuve
 cestuy cy, & quel il doit
 estre, 128. conuertty en
 Chalcitis, 169. commēt
 pilé, 205. dissout, 259.
 fondu, 265. brullé. 409.
 411. 423.

Souchet, *Voyez*, Cyperus.
 quel souffre est le meil-
 leur, 131. 153. où se trou-
 ue le plus subtil, 569 cō-
 ment veut estre pilé,
 205. 225. 239. dissout,
 258. fondu, 265. brullé,
 en quoy se change. 409.
 son parfum, 430. quand
 est mis en Emplastre.
 629.

I N D I C E.

- Soye comment veut estre pilee, 211. 215. 217. 220. 225. coupee, 240. humectee, 279. bruslee, & pourquoy, 408. 410. 418. pilee pour les Electuaires, 339. la teinte en escarlatte comment mise en infusion, 286. est de grande vertu & effect. 290.
- Spica Nardi que c'est, 56. 57. quel est le meilleur, 153. comment veut estre pilé, 186. 220. 234. pilé pour les Electuaires, 536.
- le Spodium comment veut estre pilé. 206. 207. 218. 222. laué, 445. 453.
- Spondyliū, son suc à quoy est bon. 305.
- la Spuma Nitri comment bruslee. 425.
- Squille quand veut estre cueillie, 37. quelle est la meilleure, selon Mesué, 58. comment est dessechée, & à quel usage, 273. 275. distillee, 327. cuite, rostie, 405. nettoyée, 432. reduite en Trochisques, 458. son suc à quoy est bon, 305. comment extraict. 310.
- la Sequinence comment soulagee. 174.
- le Squinanthum combien de temps peut retenir sa vertu, 65. quel nous est apporté. 71.
- Staphisagria, comment se fait son huile. 591.
- Stebe, son suc à quoy est bon. 305.
- le Stechas quand doit estre cueilly. 30. quel est le meilleur, 71. 72. 150. comment l'Arabique veut estre pilé, 186. son Syrop composé. 501.
- Stibitum. Voyez, Antimoine.
- le Storax que c'est, & quel doit estre choisi pour le meilleur. 120.
- quel Styrax doit estre choisi pour le meilleur, 153. comment pilé, 197. 198. 218. dissout, 258. fonde, 265. à quoy est bon son parfum. 429.
- le Sublimé comment dissout. 257.
- Pourquoy la Substance à ces noms de qualitez tangibles. 3
- Suc que c'est, & de quelles choses il se fait, 303. 304. quel est propre pour les maladies d'o-

reilles, & autres, 305. comment est longuement gardé, 384. nettoyé, 433. lavé, 440. clarifié pour les Syrops. 72. 150. pilé pour les Eclegmes, 331. quand il rend la matiere emplastique gluante, 368. celui des herbes, & feuilles quand doit estre extrait, 308. le seché quand veut estre dissout, 255. comment, 291. amoli, 161. cuit, 345. le liquide comment escume, 335. le visqueux extrait, 308. le solide, endurei, ou sec comment préparé pour les Emplastres, 618. celui des Meures de Meurier, ou de Ronce comment est cuit, 331. comment celui de Fenouil és, Pilules de Rhubarbe, 576.

Sucre de plusieurs sortes, qualitez & proprietes, 103. comment pilé, 113. dissout, 259. fondu, 266. escumé, 353. clarifié, 355. en quelle quantité est mis és Syrops, 490. 502. comment est pre-

paré, 491. meslé quelques fois avec les Penides, 493. pourquoy le Candi mis sur les yeux n'est pas exactement pilé 231. fondu en quelque peu d'humeur, eau composée, 326. le Rosat que c'est, & comment se fait, 474. le Violat, 475. Suin de laine comment veut estre fondu, 265. demené longuement red les Emplastres blancs. 371.

quelle superficie de l'Agaric est meilleure, & que c'est qu'il faut entendre par icelle. 45.

le Symphytum en quel temps doit estre cueilly. 39.

Syrops comment sont aromatzés, 368. gardez, 391. cuits en general, 336. combien de temps 494. quels sont ceux de decoction, là mesme, leur decoction parfaite, que c'est qu'il faut faire, 500. comment sont faits de l'infusio de quelques simples, là-mesme, en quels pots doiuent estre cuits, 503. comment est composé l'Adiatin, 508.

I N D I C E.

l'Aceteur simple, & avec racines, 511. ce-
 luy d'Absynthe, 515.
 d'Armoise, 514. de By-
 zantijs, 511. de Cueur-
 bita, 316. de Calamin-
 the, 335. de Coings, 505.
 de Cichoree, 516. d'el-
 pine-Vinette, 506. d'E-
 pithyme, 518. de Endi-
 uie, 369. de 513. Gren-
 des, 506. d'Hyssope, 521.
 de Iuibes, 509. de
 Menthe, 366. 517. de
 Marrube, 517. de suc
 d'Ozeille, 506. de Pa-
 uot, 487. 510. de Pour-
 piet, 508. de Roses, 504.
 de Raisins d'outre mer,
 506. de *quinque Radici-
 bus*, 510. de Reglisse,
 510. de Stechas, 369 501.
 519. *Saporis de Pamis*, 508.
 de Violettes, 505. de
 Verjus d'aigras, 369.
 506.

T

T *Abie*, lieu chaud,
 remarqué par Ga-
 lien. 21.
 quels Tamarins sont les
 meilleurs, 89. comment
 sont mis en infusion,
 283. cuits, 341. 143. net-
 toyez, 438. exprimez,
 408. matiere de Syrops,

486. comment preparez
 pour les Elestnaires
 mols, 542. pour le Ca-
 tholicum. 518.

du Tamarix quelle escor-
 ce est la meilleure, 99.
 comment il veut estre
 pilé, 199. 210. criblé,
 250. dissout, 260. des-
 seiché. 274.

quel Tartre est le meilleur,
 25. comment veut estre
 dissout. 260.

pourquoy le Taureau est
 chastré ieune. 171. sa
 verge comment bras-
 lee. 413.

la Teinture peut estre rap-
 porté à l'infusion. 290.

le Thelephium comment
 gardé l'onguent. 390.

Temps necessaire au choix
 des Simples quel. 28.
 29.

le Tenue ou subtil, & le
 gros son contraire, que
 c'est, 4. ses autres ap-
 pellations. 7.

Terebentine que c'est, &
 quelle doit estre choisie
 pour la meilleure, 114.
 comment pilée, 196.
 214. gardée longue-
 ment, 338. lancée, 448.
 comment se fait l'huyl-
 le ses fruiçts, 502.

I N D I C E.

- quelle Terre doit estre la-
 uée ou non, 455. la *Lem-
 nis*, scellée ou *sigillata*
 comment est tirée par
 les prestres de Diane,
 ibid. pilée, 205. 218.
 dissoute, 156. marquée,
 379. lauee, 455. pilée
 pour les Electuaires,
 339. quand est mise en
 l'Emplastre. 617.
 le Terroir sert beaucoup à
 la temperature des pla-
 ces, 34. quel port les plus
 exquis des Roses. 96.
 le Test de la teste d'un hō-
 me limé. 244.
 Teste de Pauot. *Voyez*
 Pauot.
 Tetines de Vaches & Tru-
 yes quand sont meilleu-
 res. 171.
 le Theriaque, 35. 229.
 comment il doit estre
 cuit, selon Galien, 328.
 gardé longuement. 385.
 comment celuy qu'on
 veut laisser encores en-
 cuire, 388. gardé est vne es-
 pece de coction. 328.
 la Thapsia comment veut
 estre pilée, 195. seichee.
 225.
 quel Thlapsi est le meil-
 leur, 74. comment veut
 estre pilé. 188.
 le Thym en quel temps
 doit estre cueilly, 62.
 65. quel est le meilleur,
 153. comment pilé, 184.
 230. 235. combien doit
 cuire, 343. matiere de
 Syrops, 48. comment
 pilé pour les Electuai-
 res. 338.
 quelle Thymelea est reiet-
 tée de Mesué, 24. com-
 ment veut estre mise en
 infusion, 282. ses fueil-
 les comment nourries,
 293. son fruiet combien
 doit cuire. 343.
 les Tithynacles comment
 veulent estre mise en
 infusion, 282. elles siet-
 tent du lait, 312. leur
 racine comment cuite,
 & à quel usage. 312.
 la Tormentilla. 39. 41.
 Tormentinae quand & cō-
 ment entre en l'Empla-
 stre. 629.
 Tornesol d'où est ainsi ap-
 pellé. 119.
 le Tripharmacum de Me-
 sué comment se fait. 507.
 Triphera Phenonis, sur-
 nommée petite. 302.
 Persica. 337. 406.
 Trochisques, que signifie
 ce mot, 377. comment
 ils sont formez en gens-

I N D I C E.

- ral, 377. ceux surnom-
 mez Alandal, 110. 131.
 ceux d'Agarie commēt
 pilez, 110. 218. 212. 225.
 232. ceux de Gallia cō-
 ment coupez, 140. in-
 corporez, 374. de Mi-
 rabolans comment sei-
 chez, 176. les Thetia-
 caux comment mar-
 quez, 379. en general
 comment sont gardez,
 faictz & façonnez, 393.
 584. de Gallia Moseata,
 de Mesué, & Nicolas
 Alexandrin, 585. d'Alip-
 ta Moseata, de Nicolas,
 586. d'Agarie, de Spo-
 dium, de *Terra sigillata*
 887. de *Succino*. 588.
 quel Turbith est estimé le
 meilleur, 59 comment
 veut estre pilé, 182. 199.
 210. 219. raclé, 143. sei-
 che, 175. humecté, 179.
 infusé, 182. frotté, 299.
 combien doit cuire, 345.
 pilé pour les Electuai-
 res. 337.
 Tuthie, *Vogelz*, Calamine.
 V
Vaisseaux à garder les
 medicaments liqui-
 des, 31. quels sont ceux,
 dans lesquels se font les
 decoctions. 333.
 le Velar cōment pilé. 182.
 le Verbascum, ou Bouillō,
 61. 65.
 le Verd est diuersement
 appelle. 16.
 le Verd de gris que c'est,
 & quel doit estre pris
 pour le meilleur, 117.
 comment pilé, 105. 237.
 dissout. 159. 265. fondu,
 195. reduit en forme d'ō-
 guent. 295.
 le Verdet comment doit
 estre brulé, 412. 413. estre
 laué, 445. quand est mis
 en l'Emplastre, 629.
 quelle couleur il luy
 baille. 632.
 Verges des animaux cou-
 pees, 140. raelces, 145.
 limees. 244.
 le Vermillon comment pi-
 lé. 168.
 le Vernis commēt pile. 117.
 Vers de terre, comment se
 fait leur huyle. 399.
 la Veruziae quand doit
 estre cueillie. 62.
 Vigne porrette comment
 est cuite. 331. 335.
 quel Vinaigre doit estre
 choisi pour le meilleur.
 146. eau composee, 325.
 comment est fait plus
 fort, plus subtil, & plus
 acré, 399. quel est em-



INDICE.

ployé és Emplastres,
 621. quelle est la nature
 du blanc, 10. les Vinaig-
 remiel, eau composée,
 325. le Squillitique, com-
 ment est fait. 271. 314.

Vin miel comment veut es-
 tre coulé. 39. 368.

le Violier comment doit
 estre pilé. 184.

Vit de Chien. *Voyez*, Aron.

Vitriol que c'est, & quel
 doit estre choisi pour le
 meilleur, 128. 129. com-
 ment pilé. 205. 225. 237.

dissout, 259. fondu,
 265. brûlé, 409. il se

peut pulvériser sans
 brûler, 446. quand est
 mis en l'Emplastre. 629.

le Voisinage & proximité
 sont compris sous le
 mot de Lieu. 113.

le Vomir comment est ex-
 cité. 268.

Vrine, eau composée, 325.

X

Xylaloë que c'est. 93.
 quel Xylobalsamum
 est le meilleur, 96.

Y

Yvoire comment veut
 estre coupé. 240.
 râclé.

rapé, 243. limé, 244.
 amoly. 263.

Z

la Z Edoadariaque c'est
 59. comment veut
 estre pilee. 236.

Zizipha, ou Zinzipha,
Voyez, Iuiubes.

Zurumbeth. *Voyez*, Ze-
 doaria.

Zyrum que c'est. 263.



Fin de l'Indice general
 des matieres.



